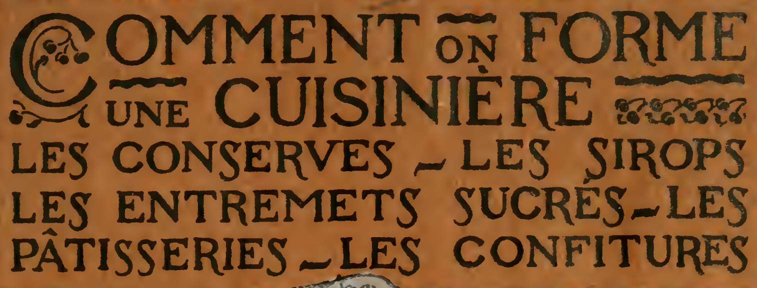

No. 8007.87
Pt.4.
THE TRVSTEES OF THE
PVBLIC LIBRARY
LVX
OMNIVM
CIVIVM
OF THE CITY OF
BOSTON
1852 1878



FJV

HACHETTE ET Cie

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

QUATRIÈME PARTIE

LES CONSERVES, LES SIROPS

Les Entremets sucrés, Les Pâtisseries

LES CONFITURES

BOISSONS AMÉRICAINES ET ANGLAISES

Boissons d'Été

Champagne Julep (*Julep au champagne*). — Prendre un gobelet en argent ; y mettre de la glace en morceaux, 3 brins de menthe fraîche, une cuillerée de sucre en poudre, un verre à madère de whisky, finir avec de l'eau, bien frapper, verser dans un verre en plaçant des chalumeaux (tubes de paille).

Iced Coffee (*Café glacé*).—Remplir de glace un verre d'un quart de litre.

Ajouter 3 traits (1) de cognac ou de rhum, remplir de café : ajouter 2 cuillerées de sucre en poudre et frapper fortement ; attendre quelques minutes et servir avec toute la mousse.

Mint Julep (*Julep à la menthe*). — Le Julep à la menthe est la boisson la plus en vogue en Amérique.

Piler dans un grand verre 4 branches de menthe fraîche avec une cuillerée de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de cognac ; remplir de glace pilée, ajouter 1 verre de liqueur à chartreuse jaune, finir avec de l'eau, bien remuer, tremper dans du jus de citron une branche de menthe, l'ajuster au milieu du verre, 3 traits (1) de bon rhum sans mélanger ; décorer avec des fruits, placer des chalumeaux, et servir après avoir saupoudré de sucre en poudre.

Sam Ward. — Remplir un verre moyen de glace pilée, verser de la chartreuse jaune, couper un long zeste de citron et le glisser entre le verre et la glace ; ajouter une cerise à l'eau-de-vie et servir.

Beaucoup d'Américains font ajouter une petite cuillerée de menthe verte avant de servir.

Shawberry Punch (*Punch aux fraises*). — Mettre dans un gobelet en argent de la glace en morceaux, une douzaine de fraises mûres, une cuillerée à café de marasquin, 1/2 verre de cognac, une cuillerée à café de sirop de fraises ; frapper fortement, passer, verser dans un petit verre. Remplir avec du champagne.

Boissons d'Hiver

Ale Flip (*Lait de poule à la bière*). — Faire chauffer 1/2 litre de pale ale ; mélanger à part un œuf avec une cuillerée à bouche de sucre en poudre ; saupoudrer de muscade, bien battre, et verser tout doucement dans la bière, par petites quantités, en remuant vivement ; puis verser d'un récipient dans un autre, et transvaser dans le verre lorsque la mousse s'est formée.

Boisson délicieuse au début d'un rhume.

Blue blazes (*Flammes bleues*). — Mélanger dans un verre une cuillerée de sucre candi, une cuillerée de bon miel, remplir à moitié de scotch whisky, finir avec de l'eau ; faire chauffer, et verser d'un récipient dans un autre le liquide enflammé, afin d'obtenir une longue traînée de flammes bleues.

Brandy Punch (*Punch au cognac*). — Faire chauffer dans un verre de la fine champagne et de l'eau, en parties égales ; ajouter une cuillerée de sucre en poudre, verser et servir en flamme.

Gin cling (*Genièvre anglais chaud*). — Faire chauffer du gin dans un verre rempli à moitié ; ajouter une cuillerée de jus de citron, finir avec de l'eau et jeter une cuillerée de sucre en poudre.

Italian Flip (*Flip italien*). Mélanger dans un verre un jaune d'œuf bien frais, une cuillerée de sucre en poudre, 1/2 verre de fine champagne, finir avec du marsala ; faire chauffer en battant constamment, verser, saupoudrer de muscade et servir.

Jersey Toddy (*Toddy de Jersey*). — Faire chauffer dans un verre une cuillerée de sucre en poudre, un bon verre d'eau-de-vie de cidre, une demi-pomme cuite au four, finir de remplir avec de l'eau, verser, ajouter de la muscade et servir.

Milk Punch (*Punch au lait*). — Faire chauffer 1/2 verre de lait, verser dans un verre et ajouter du rhum et du cognac en quantités égales, en agitant de la main gauche ; saupoudrer de muscade et servir.

Rum Flip (*Flip au rhum*). — Faire chauffer 1/2 verre de pale ale ; mélanger à part un œuf bien frais, un verre à liqueur de bon rhum, saupoudrer de muscade et de gingembre, bien battre et faire chauffer doucement ; mélanger ensuite, en versant, et servir lorsque la mousse s'est formée.

Sleeper (*Dormeur*). — Faire chauffer, pour un verre, un jaune d'œuf bien frais, une cuillerée de jus de citron, une cuillerée de sucre en poudre, 2 clous de girofle, un morceau de cannelle, finir de remplir avec du rhum et de l'eau.

Tom and Jerry. — Faire bouillir de l'eau. Délayer dans une tasse un jaune d'œuf très frais avec une cuillerée de sucre en poudre ; verser de l'eau bouillante aux trois quarts de la tasse, finir de remplir avec du rhum et du cognac en quantités égales, et mélanger en transvasant plusieurs fois dans des récipients bien chauds, afin de ne pas refroidir. Saupoudrer de muscade et servir avec toute la mousse.

Whiskey Flip (*Flip au whisky*). — Délayer pour un verre un jaune d'œuf bien frais, avec une cuillerée de sucre en poudre ; finir avec du scotch whisky et de l'eau, en parties égales, faire chauffer, verser, et servir après avoir saupoudré de muscade.

Whiskey Sling. — Faire chauffer en quantités égales du whisky et de l'eau, ajouter une cuillerée de sucre en poudre, verser, saupoudrer de muscade. Couper et presser 2 zestes de citron.

Cocktails

Alabazam Cocktail. — Dans un grand verre à mélange, on introduit de la glace en petits morceaux ; on verse, avec un flacon à stilligoutte, 4 traits d'angostura, 8 traits de curaçao, 4 gouttes de jus de citron. Transvaser dans un verre plus petit, remplir avec du cognac, bien agiter avec une cuiller, passer, verser zeste de citron et servir.

(1) *L'on appelle* trait *la quantité de liquide versée dans le verre par renversement violent et redressement immédiat de la bouteille qui le contient. Les flacons employés dans les bars pour ces mélanges sont munis à la partie supérieure d'un bouchon métallique spécial qui ne laisse échapper pendant le renversement que la quantité de liquide nécessaire au trait.*

(*Voir la suite au Verso du Titre*)

MADAME SEIGNOBOS

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

PETIT GUIDE DE LA MAITRESSE DE MAISON

QUATRIÈME PARTIE

LES CONSERVES, LES SIROPS

Les Entremets sucrés, Les Pâtisseries

LES CONFITURES

Les Conserves. — CONSERVES DE CERISES. — FRAISES. — ABRICOTS. — PRUNEAUX. — FIGUES. — POIRES. — RAISINS. — OSEILLE. — PETITS POIS — HARICOTS. — CHICORÉE. — ARTICHAUTS. — ASPERGES, ETC. — **Les Sirops.** — BOISSONS FROIDES. — BOISSONS CHAUDES. — **Entremets sucrés.** — SOUFFLÉS. — CRÈMES. — ŒUFS A LA NEIGE. — PIROSKI. — MOUSSES. — GATEAUX DE RIZ. — PLUM-PUDDING. — TIMBALES. — FLAN. — **La Pâtisserie.** — GALETTES. — BRIOCHES. — MADELEINES. — CAKES. — ECLAIRS. — MACARONS. — TARTES. — GATEAUX. — BISCUITS. — GAUFRETTES. — MERINGUES. — **Les Confitures.** — GELÉES. — MARMELADES. — RAISINÉS.



PARIS.

LIBRAIRIE HACHETTE ET Cie

79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

Cocktails *(Suite)*

Coffee Cocktail (*Cocktail au café*). — Mélanger dans un grand verre de la glace en petits morceaux, 3 traits de sirop de gomme, 4 traits de noyaux, une cuillerée à bouche de fine champagne, finir avec du café, bien agiter, passer, transvaser dans un autre verre plus petit et saupoudrer de muscade.

Champagne Cocktail (*Cocktail au champagne*). — Dans un verre d'un huitième de litre, mettre un petit morceau de glace, 3 traits de curaçao, 2 traits d'angostura, et du zeste de citron. Remplir avec du champagne, agiter légèrement, placer des chalumeaux et servir.

Japanese Cocktail (*Cocktail japonais*). — Introduire de la glace en petits morceaux dans un verre à mélange ; ajouter 2 traits d'angostura, 3 traits de crème de noyaux, 3 traits de curaçao, une petite cuillerée de sirop d'orgeat, finir avec du cognac, agiter, verser et servir en ajoutant des zestes de citron.

Ladies' Cocktail (*Cocktail des dames*). — Dans un verre à mélange, mêler : glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre en poudre et d'anisette, 3 traits de menthe verte, 3 traits de curaçao, finir avec du kirsch et de l'eau en quantité égale, agiter, verser et ajouter une demi-tranche d'orange.

Martinian vermouth Cocktail (*Cocktail de la Martinique au vermouth*). — Mettre dans un grand verre à mélange de la glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, une petite cuillerée de sirop d'ananas, finir avec du vermouth de Turin et du rhum, en quantités égales, agiter, passer, transvaser dans un verre plus petit, et ajouter un zeste de citron.

Boissons Diverses

American Lemonade (*Limonade américaine*). — Remplir de glace pilée un grand verre, ajouter 2 cuillerées à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, remplir d'eau de seltz, bien remuer, placer une tranche de citron et des chalumeaux (tubes de paille), et verser au moment de servir quelques gouttes de curaçao, sans mêler.

Brandy and Honey (*Brandy et miel*) — Prendre un verre d'un huitième de litre, y mettre un morceau de glace, une cuillerée à café de miel, remplir avec du cognac, bien remuer avec une cuiller, placer une tranche de citron et servir.

Brandy Shantarella. — Mettre de la glace dans un gobelet en argent, et ajouter : une cuillerée à bouche de curaçao, une de chartreuse, deux d'anisette, une cuillerée à café de sucre en poudre, finir avec du cognac, bien frapper, passer et servir.

Egg Lemonade (*Limonade aux œufs*). — Remplir à moitié un grand verre de glace pilée ; ajouter le jus d'un demi-citron, une cuillerée de sucre en poudre, un œuf bien frais, ajuster sur votre verre un gobelet en argent et bien frapper. Remplir ensuite avec de l'eau de seltz et du soda, remuer, et servir avec des chalumeaux.

Last Drink (*Dernière boisson*). — Mettre dans un grand verre à mélange de la glace en petits morceaux, et verser en quantités égales : du cognac, de la chartreuse jaune, du sherry brandy, du ginger brandy, du kummel ; bien agiter, passer, verser dans un petit verre en sucrant les bords, comme nous l'avons indiqué pour les cocktails.

Boisson très appréciée des Américains après un bon repas.

Magnolia. — Mettre dans un gobelet en argent de la glace en morceaux, un jaune d'œuf, un verre à liqueur de fine champagne, une cuillerée à café de marasquin, une cuillerée à café de sucre en poudre, frapper fortement, passer, et verser dans un verre, qu'on remplit ensuite avec du champagne.

Milk Punch (*Punch au lait froid*). — Mettre de la glace en morceaux dans un grand verre, et verser 2 traits de noyaux, 2 cuillerées de sucre en poudre, un demi-verre à liqueur de cognac, un demi-verre à liqueur de rhum ; finir avec du lait, adapter un gobelet d'argent et frapper fortement ; attendre quelques minutes et servir avec toute la mousse, après avoir saupoudré de muscade.

Morning Call (*L'appel du matin*). — Mettre dans un gobelet en argent de la glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre en poudre, 6 traits de curaçao, 4 traits d'angostura, finir de remplir avec du rhum (ou du cognac) et de l'eau en quantités égales ; bien frapper, passer, verser dans un verre et ajouter un zeste de citron en spirale.

C'est la boisson du matin au saut du lit.

Mother Milk (*Le lait de mère*). — Remplir de glace pilée un verre d'un quart de litre, ajouter 3 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, une cuillerée à bouche de grenadine, un jaune d'œuf bien frais, un verre à liqueur de cognac, et finir avec du lait, adapter un gobelet d'argent, frapper fortement ; attendre quelques minutes, servir avec la mousse, en mettant des chalumeaux, et saupoudrer de muscade.

Punch de l'Europe, pour 15 personnes. — Prendre un quart de litre de sirop de framboises, 125 gr. de sucre en poudre, un litre d'eau pure, un litre et demi de cognac, un citron coupé en tranches minces, la moitié d'une orange, six tranches d'ananas ; remplir avec de la glace pilée, et orner de fruit. On sert avec des chalumeaux.

Special Coffee cocktail. — Ce cocktail, très apprécié des Américains, comme digestif, doit être servi extrêmement glacé. Malgré son nom, il ne contient pas de café : il en a simplement la couleur.

Mettre de la glace dans un gobelet d'argent ; ajouter 2 traits de curaçao, 2 de noyaux, un œuf bien frais, une cuillerée à café de sucre en poudre, finir avec du porto rouge et du cognac, frapper fortement, passer et servir.

Whiskey Cobbler (*Cobbler au whisky*). — Remplir de glace pilée un verre d'un quart de litre ; verser 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, 2 cuillerées à café de sucre en poudre, finir avec du whisky, bien remuer, ajouter une tranche d'orange, une tranche de citron, décorer de fruits selon la saison, placer des chalumeaux et ajouter un peu de porto rouge au moment de servir.

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

QUATRIÈME PARTIE

LES CONSERVES

Il est utile l'été, quand les fruits et les légumes sont abondants, de préparer quelques conserves, lesquelles, l'hiver venu, suppléent au manque de denrées fraîches. Parmi les plus faciles à bien réussir je citerai les suivantes :

Conserves de Fruits aux vapeurs de soufre. — Ce procédé s'applique à tous les fruits; il donne d'excellents résultats.

On fait un sirop composé de 2 livres de sucre et de 2 verres d'eau, quantités désignées pour 5 livres de fruits épluchés ou dénoyautés. Quand le sirop est très cuit, on y jette les fruits qui font baisser l'ébullition pendant un instant; au moment où cela recommence à bouillir, on enlève l'écume et après cinq minutes de cuisson on met en flacons. Voici comment.

On dispose sur le fourneau ou sur une brique, des petits morceaux de mèche soufrée placés les uns sur les autres comme autant de petits foyers ayant à leur base environ trois centimètres de diamètre. On allume et on place au-dessus de chacun d'eux l'orifice d'un flacon pourvu d'un large goulot, objet spécial pour les conserves. Quand le feu est bien allumé, le flacon se remplit très vite avec les vapeurs du soufre; on l'enlève alors avec dextérité et on le remplit, *aussi vite qu'on peut* le faire, avec la compote chaude accompagnée du jus qu'elle a produit.

Le flacon rempli jusqu'à six centimètres environ du bord, on y étend une rondelle de papier sur laquelle on fait tomber quelques gouttes de soufre chaud, ceci en tenant une minute avec une pince un morceau de mèche allumée au-dessus du papier, et on recouvre le flacon avec une seconde rondelle, de dimension plus grande, prise dans un morceau de vessie de porc un peu mouillée, puis on ficelle, pour finir, la vessie autour du goulot de la bouteille.

Cette opération doit s'exécuter aussi rapidement que possible, car il est essentiel, pour la bonne réussite de la conserve, que les vapeurs du soufre ne s'échappent point du flacon. On voit que la conserve s'effectue bien si, au moment où la vessie vient d'être attachée sur le flacon, elle se creuse en un godet sous lequel se forme une goutte de liquide.

Conserves de Cerises en flacons. — On prend des cerises anglaises saines mais non trop mûres, on enlève seulement la moitié des queues.

On place les fruits dans les flacons à conserves et on verse par-dessus du sirop pesant au moins 33° au pèse-sirop.

Mettre quatre minutes au bain-marie et boucher les flacons au moyen de deux morceaux de vessie de porc, disposés l'un au-dessus de l'autre mais ficelés séparément.

Conserves de Fraises. — On choisit des fraises fraîches et parfumées, on les range dans des boîtes de fer-blanc, en alternant une couche de fraises avec une couche de sucre en poudre.

Lorsque les boîtes sont pleines, on les fait souder et on les met au feu dans une bassine d'eau froide. On porte à ébullition, et, quand l'eau a bouilli pendant un moment, on la laisse complètement refroidir avant de retirer les boîtes, précaution qui empêche les boîtes de se dessouder.

Cette préparation conserve aux fraises leur parfum délicat.

Cerises sèches. — Choisir de grosses cerises aigres très mûres; les placer sur des claies bien exposées au soleil.

Au bout de cinq à six jours, les mettre au four pendant quelques heures, puis les exposer de nouveau à l'air et ainsi de suite, ceci jusqu'à ce qu'elles deviennent sèches et ridées; il faut néanmoins qu'elles demeurent encore luisantes. Ce point atteint, mettre en caisses fermées.

Il est bon, au moment où l'on compte employer les cerises, de les tremper dans un peu d'eau tiède sucrée, elles perdent ainsi leur saveur aigrelette.

Abricots secs. — Jeter les fruits dans de l'eau bouillante et les retirer après un moment d'ébullition; les ouvrir en deux et enlever les noyaux après avoir totalement séché les fruits dans un linge épais. Les mettre ainsi préparés, sécher sur des claies au soleil et achever la dessiccation au four. Conserver en caisses.

Même remarque que dans la recette précédente quant au moment de l'emploi.

Les prunes de reine-claude et les mirabelles se conservent d'après ce procédé.

Pruneaux. — Il ne faut point attendre que les prunes tombent pour préparer de bons pruneaux, mais les cueillir. On les expose sur des claies au soleil en ayant soin de les retourner plusieurs fois afin d'enlever l'humidité.

Au bout de deux ou trois jours on les place, avec les claies, dans un four de boulanger, puis on les retire pour les remettre à l'air. On recommence trois fois la même opération, en graduant la chaleur du four qui doit avoir 90° la première fois, 112° la seconde fois et 125° à 130° la troisième fois. Chaque fois qu'on met les fruits à l'air il est bon de les retourner.

Les pruneaux doivent conserver une certaine élasticité, céder et résister tout ensemble à la pression des doigts.

Figues sèches. — On cueille des figues aussi mûres que possible, mais non éclatées.

On les place sur des claies, on les expose en plein soleil, et on les retourne chaque jour afin qu'elles sèchent très également.

Le complet degré de dessiccation est obtenu quand on peut aplatir les fruits sans qu'ils se fendent. Les figues qui s'ouvrent en séchant doivent être rejetées, attendu qu'elles mouillent les autres et les détériorent.

Poires tapées. — Plusieurs manières s'offrent de préparer des poires tapées. En voici deux qui comptent parmi les meilleures; toutes deux sont d'exécution facile.

La première consiste à cueillir les poires, à les peler, puis à les placer au four de boulanger sur des claies après la cuisson du pain.

Quand le four est froid on met les fruits à l'air, puis, ensuite, on les replace au four et on renouvelle l'opération trois ou quatre fois; cela dépend de l'humidité dégagée par les fruits.

La seconde manière est légèrement plus compliquée.

On cueille les poires un peu avant leur maturité, ceci pour permettre à la queue de ne point se détacher pendant l'opération du séchage. On dispose ces fruits, après les avoir pelés, sur des plats, la tige en l'air.

Quand le jus qui se dégage des fruits a coulé on les enlève des plats, on les range sur des claies et on les place dans un four ayant la même température que précédemment; on les y laisse pendant douze heures.

Ce temps écoulé, on retire les poires et on les trempe dans le sirop qu'elles ont donné avant la mise au four, sirop qu'on a pris soin d'additionner de sucre et de parfumer d'un peu de girofle ou de cannelle pulvérisés.

On les remet ensuite au four et on recommence trois fois la même opération précédée des bains de sirop, puis on laisse les fruits au four jusqu'à ce qu'ils atteignent une belle coloration brun clair.

Il faut, chaque fois qu'on enlève les poires du four, les presser entre deux doigts, précaution qui donne aux poires tapées la forme particulière qui leur est propre.

La plupart du temps la sorte de sirop qui s'est échappé des poires ne suffit pas aux immersions nécessaires. On fait alors bouillir les pelures dans une petite quantité d'eau et l'on ajoute au sirop le jus que produit cette cuisson.

On conserve les poires tapées dans des boîtes garnies de papier; celles-ci doivent être rangées à l'abri de l'humidité.

Raisins secs. — Ciseler les grappes avant utilisation, c'est-à-dire enlever soigneusement, au moyen de ciseaux, les grains qui ne sont pas frais.

Faire une lessive de cendres concentrée à 15° et la chauffer; porter à ébullition et y plonger les grappes une à une.

Quand les grains commencent à se rider, ce qui se produit assez vite, enlever les grappes et les placer sur des plats renversés, posés dans des plats plus vastes qu'eux, ce qui permet aux grappes d'égoutter facilement, puisqu'elles sont disposées ainsi sur des plans inclinés.

On étend ensuite les grappes sur des claies et on expose celles-ci au soleil pendant toute la journée.

Il faut environ une dizaine de jours pour obtenir un résultat complet.

Conserve d'Oseille. — Cuire dans une marmite la quantité d'oseille qu'on veut conserver avec un peu de persil et de cerfeuil, le tout haché.

On remue fréquemment avec une cuillère pour empêcher que cela ne prenne au fond; on sale quand la conserve commence à épaissir.

Au moment où l'on s'aperçoit que l'eau est *totalement* absorbée, on met l'oseille dans des pots de grès; on laisse refroidir, et s'il surnage un peu de liquide, on remet au feu pendant quelques moments encore, car l'oseille, non assez cuite, ne se conserverait pas. Le degré voulu atteint, on replace dans les pots de grès, et on couvre la surface de l'oseille avec de l'huile ou du beurre liquide de façon que le tout soit bien également couvert.

Conserves de petits Pois. — On choisit des petits pois à grains sucrés, cueillis depuis très peu de temps; on les écosse.

On place de l'eau additionnée de 20 grammes de gros sel par litre sur le feu, on la fait bouillir, on y jette les petits pois, on les y laisse séjourner pendant deux minutes. Aussitôt qu'on les enlève de l'eau, on les étend sur des linges légers ou de l'étamine tendus au-dessus de châssis de bois; on les fait égoutter pendant un bon quart d'heure, puis on remplit les flacons, en secouant les récipients l'un après l'autre afin que les pois se placent d'eux-mêmes; puis on les recouvre d'eau bouillante salée à la dose de 15 grammes de sel par litre d'eau.

On dispose les flacons dans une chaudière pleine d'eau dont le fond se garnit de foin sur une hauteur de deux ou trois centimètres; on les sépare entre eux par de petits tampons de foin afin qu'ils ne s'entrechoquent point au moment de l'ébullition, et on laisse sur le feu pendant trois quarts d'heure si les flacons contiennent un litre de pois ou pendant vingt-cinq minutes s'ils ne renferment qu'un demi-litre de légumes.

Le temps de cuisson ne compte qu'à partir du moment où l'eau commence à bouillir.

On bouche les flacons, quand ils sont refroidis, avec des bouchons de liège recouverts de cire à cacheter ou avec de la vessie de porc, comme je l'ai indiqué déjà pour les conserves de fruits.

Les haricots verts se conservent absolument de même.

Conserves de Haricots verts au beurre. — Quand les légumes sont épluchés on les met dans une terrine et on verse par-dessus de l'eau bouillante, liquide dans lequel on les laisse pendant quatre minutes. On les enlève de l'eau et on les cuit ensuite à l'eau bouillante salée pendant dix minutes seulement; on les égoutte et on achève la cuisson en les faisant sauter dans du beurre avec du persil haché, comme si on comptait les offrir d'après la recette habituelle. On distribue en flacons quand le tout est légèrement refroidi et on bouche ceux-ci au moyen d'un liège maintenu par du fil de fer. Il suffit de placer, pour terminer l'opération, les flacons ainsi préparés pendant cinq minutes au bain-marie et de maintenir une ébullition bien égale pendant ce temps.

Conserve de Chicorée. — On prend de grosses chicorées frisées dont on retire les côtes dures et les feuilles trop vertes; on les épluche et on les lave.

On jette les chicorées ainsi préparées dans l'eau bouillante, ceci pendant environ dix minutes, en prenant la peine de les retourner fréquemment. On les retire de l'eau chaude, on les met à l'eau froide, puis on les presse entre les mains afin d'en extraire l'eau.

On distribue alors les chicorées préparées de la sorte en divers flacons, on jette par-dessus de l'eau salée, liquide qu'on retire au bout de vingt-quatre heures. On le remplace par une saumure plus fortement salée et on recouvre ensuite la conserve avec du beurre fondu.

Conserve d'Artichauts. — On remplit un vaste chaudron d'eau salée, puis on porte ce liquide à ébullition. On y jette des artichauts coupés en quartiers, parés et débarrassés du foin; on les y laisse blanchir pendant environ dix minutes.

Ceci fait, on place les légumes dans un récipient de grès et on verse par-dessus une saumure composée d'un tiers de vinaigre, de deux tiers d'eau et de sel; on couvre de beurre fondu.

Il est bon, au moment d'utiliser les artichauts, de les faire tremper dans de l'eau tiède pendant une demi-heure afin de leur enlever le goût de la saumure.

Les artichauts se conservent parfois coupés en morceaux par la dessiccation au four.

Conserve de fonds d'Artichauts secs. — Couper les feuilles des artichauts crus et enlever le foin : réserver seulement les fonds d'artichauts.

Les passer à l'eau bouillante pendant cinq minutes, les égoutter et, quand ils le sont totalement, les poser sur des claies.

Placer celles-ci à four très doux pendant vingt-quatre heures.

Conserve d'Asperges. — Choisir des asperges de dimension égale à tête violette; prendre un bocal de la hauteur des asperges et couper celles qui n'entrent pas dedans. Les ranger l'une à côté de l'autre, la pointe en bas ; en les serrant beaucoup.

Le bocal rempli, on le place sans le fermer au bain-marie, de manière que l'eau atteigne les asperges aux trois quarts de leur hauteur. On fait bouillir à très petit feu pendant un quart d'heure, moment où l'on remplit le flacon d'eau bouillante salée. Lorsqu'on juge que les asperges sont cuites, c'est-à-dire quand elles fléchissent sous le doigt, on enlève le bocal du bain-marie et on le place dans de l'eau tiède afin de ménager une transition de chaleur. Si l'eau s'est un peu évaporée dans le bocal on en ajoute d'autre, bouillante et salée, puis on termine par une couche de beurre liquide. On bouche et on cachète avec de la cire.

Le jour où les asperges en conserve s'utilisent, on les trempe pendant une demi-heure à l'eau froide et on les fait bouillir pendant dix minutes à l'eau bouillante.

Conserve de pointes d'Asperges. — Ne conserver que les pointes vertes

des asperges ; les faire blanchir à l'eau salée, les égoutter, puis les placer pendant un quart d'heure à l'eau fraîche.

Remplir à moitié des bocaux avec de l'eau et du vinaigre, — trois quarts d'eau et un quart de vinaigre, — joindre un peu de sel, des quartiers de citron, des clous de girofle et enfin les pointes d'asperges ; recouvrir avec de la graisse ou du beurre fondu.

Avant l'emploi des pointes d'asperges on les lave à l'eau tiède et ensuite à l'eau froide.

Conserve d'Asperges marinées. — Prendre des asperges bien fraîches et tendres de moyenne dimension, ne conserver que la partie tendre et couper le reste qui ne s'utilise pas. Laver les asperges préparées.

Mettre tremper les asperges à l'eau froide pendant une bonne heure, les lier en petites bottes égales de 6 asperges environ et les cuire à l'eau salée.

Quand les asperges ont eu quelques bouillons, les enlever de l'eau de cuisson soigneusement pour ne point les détériorer.

Les étaler sur un linge afin de les bien faire refroidir.

Pendant ce temps, préparer une marinade avec du vinaigre, du sel, du poivre, des clous de girofle, un peu de macis (enveloppe de la noix de muscade) et la placer dans des pots de grès.

Ranger les asperges la pointe tournée en l'air, dans cette marinade. Étendre un papier ou un linge sur les récipients et laisser tel pendant une huitaine de jours.

Au bout du temps voulu, faire couler doucement la marinade dans une casserole, mettre celle-ci au feu, faire bouillir une seconde fois et l'étendre chaude sur les asperges.

Recommencer une troisième fois l'opération au bout d'une autre huitaine de jours, puis fermer alors les pots de grès hermétiquement.

Conserve de Tomates entières. — On choisit des tomates d'égale dimension, très fraîches et surtout non éclatées ; on les place, après les avoir bien essuyées, lavées s'il est nécessaire et essuyées de nouveau, dans un bocal ; on recouvre avec de l'huile d'olives. La couche d'huile doit être épaisse de quatre à cinq centimètres, afin que les tomates soient totalement privées d'air.

Conserve de coulis de Tomates. — On divise des tomates en deux et on les pose dans un pot-au-feu en terre, on joint du sel, un peu d'eau et on couvre avec un couvercle. On place le récipient pendant douze heures dans un four chaud ; ce temps écoulé, on retire l'eau et on la jette, puis on passe les tomates dans une passoire à trous fins, car il ne faut pas que les pépins demeurent dans le coulis. On verse le jus épais obtenu dans des petits flacons ; ceux-ci ne doivent guère contenir plus d'un quart de litre, car lorsqu'on les entame ils ne se gardent pas plus de deux jours, puis on dispose les flacons au bain-marie comme je l'ai indiqué pour la conserve de petits pois.

Conserve de Champignons. — Quand les champignons sont cueillis tout nouvellement on les épluche, on les lave s'ils sont terreux et on les essuie absolument. On divise le chapeau en plusieurs morceaux et le pédoncule en rondelles ; on les blanchit pendant quatre minutes dans de l'eau bouillante, puis on les égoutte totalement. Lorsqu'ils sont bien secs on les enfile dans une ficelle en les espaçant de manière qu'ils ne se touchent pas et on les fait sécher dans un four non trop chaud. On n'a, le moment venu d'employer les champignons séchés, qu'à les mettre tremper dans l'eau pendant une bonne demi-heure avant de les joindre aux sauces des viandes.

Les espèces de champignons à recommander pour produire de bonnes conserves sont les cèpes, les mousserons et les morilles.

Conserves de Truffes. — *Première recette.* — Enlever la terre qui adhère aux truffes en faisant tremper celles-ci

dans de l'eau fraîche; les brosser afin d'obtenir une propreté parfaite, puis gratter légèrement au moyen d'un couteau les côtés rugueux des tubercules.

Mettre de l'eau salée sur le feu dans une casserole, y placer les truffes et les cuire légèrement jusqu'au moment où elles cèdent sous le doigt. Cuisson à casserole couverte.

Le point désiré atteint, ranger les truffes dans des flacons et poser ceux-ci au bain-marie. Après une heure d'ébullition ou un peu moins si les truffes sont grosses, la conserve est achevée. Il ne reste plus qu'à couvrir les récipients et à les garder en lieu frais.

Deuxième recette. — Nettoyer les truffes comme il est dit précédemment.

Verser du bon vin blanc dans une casserole; faire cuire les tubercules dedans et, quand ils deviennent tendres, enlever la casserole du feu et les laisser refroidir dedans.

Mettre fondre du beurre, le placer dans un pot de grès et y poser les truffes :

Celles-ci doivent être complètement dissimulées dans la matière grasse.

Couvrir hermétiquement le pot et conserver en lieu sec.

On remplace parfois le beurre par de l'huile d'olives et ce procédé donne un résultat identique, c'est-à-dire très bon.

Choucroute. — La meilleure espèce de choux pour préparer la choucroute est l'espèce dite *chou blanc*; on choisit ces choux très pommés. On enlève les premières feuilles vertes trop dures et les côtes après avoir partagé le légume en deux afin de pouvoir les bien couper. On les place sur une table et avec un long couteau mince et très tranchant on les divise en menus filets.

On sème au fond d'un petit tonneau (si on peut se procurer un tonnelet ayant servi à du vin blanc, la choucroute y contracte un goût délicat) une couche de sel; puis une couche de choux d'environ dix centimètres de hauteur, on joint du poivre en grains, des grains de genièvre et des feuilles de laurier; on aplatit le tout avec un pilon de bois sans trop presser cependant; on recommence à disposer des lits de sel, des lits de choux et des aromates. Quand le baril est aux trois quarts plein, on le couvre avec une toile sur laquelle on pose un couvercle de bois enfonçant dans le baril, couvercle qu'on surmonte lui-même avec un pavé pesant environ 40 kilogrammes.

Peu de temps après la mise en tonneau de la choucroute, la fermentation se produit; le couvercle de bois s'enfonce petit à petit, l'eau qui se forme surnage (on prend soin de l'enlever en partie tout en conservant un peu de liquide au-dessus du couvercle) et au bout d'un mois la choucroute peut être employée.

Quand on l'entame, et chaque fois qu'on en prend, il faut laver le linge qui la recouvre et remettre un peu d'eau fraîche.

Pour vingt-cinq choux employés on compte deux livres et demie de sel, 65 grammes de genièvre, 32 grammes de grains de poivre et 15 feuilles de laurier.

Choux rouges au Vinaigre. — Émincer des feuilles de choux rouges dont on a retiré les trop grosses côtes; les blanchir ainsi préparées pendant quelques minutes; les égoutter au-dessus d'un tamis et les saupoudrer de sel fin : les laisser telles pendant vingt-quatre heures, puis les presser fortement afin qu'il ne reste aucun liquide, les mettre dans un pot de grès. Placer au bain-marie dans un vase de grès un litre de vinaigre de vin, du gingembre pulvérisé, du raifort râpé, des petits piments; boucher avec un linge et mettre le récipient au bain-marie pendant dix heures sans laisser bouillir, mais en maintenant l'eau presque bouillante. Faire refroidir le vinaigre aromatique et le verser par-dessus les choux avant de fermer le pot avec un parchemin.

Cornichons. — Prendre des cornichons d'égale grandeur, enlever la queue et les bien essuyer; les mettre dans une terrine avec du gros sel afin qu'ils rendent l'eau âpre qu'ils contiennent : les laisser tels à la cave pendant vingt-quatre heures.

Les bien égoutter et les ranger dans un bocal ou dans un pot en grès avec les assaisonnements suivants : estragon, fenouil, piments aux oiseaux, laurier, graines de capucines, petites gousses d'ail et petits oignons blancs épluchés; verser le vinaigre par-dessus le tout et terminer par un lit d'estragon.

Cette recette de cornichons, la plus simple, est celle qui donne le meilleur résultat.

On peut entamer le pot au bout d'un mois environ.

Les petits melons verts, les petits oignons blancs ou les petites tomates cerises se confisent au vinaigre de la même façon.

Petits Cèpes au Vinaigre. — Employer des petits cèpes dont le foin n'est point encore formé, c'est dire qu'il les faut excessivement petits; ils doivent être aussi choisis très fermes. Les éplucher, les ébouillanter et les bien égoutter. Ces trois points accomplis, les placer dans du vinaigre avec du sel, des petits piments, quelques menues gousses d'ail et des clous de girofle.

Couvrir le récipient et ne commencer la consommation qu'au bout d'un mois et demi.

Girolles au Vinaigre. — Même recette que celle des cornichons, avec cette différence qu'on ne laisse dégorger les champignons que pendant six heures au lieu de vingt-quatre. Il faut se procurer les girolles très fermes et d'aussi petite dimension que possible.

Épines-vinettes au Vinaigre. — Enlever la petite queue de chacune des épines-vinettes, les laver et les bien essuyer. Les mettre dans un bocal rempli de vinaigre relevé de sel, de poivre et d'un peu d'estragon.

Graines de Capucines au Vinaigre. — Ne point choisir des graines de capucines trop dures, mais utiliser seulement celles dont les pépins intérieurs sont moelleux encore.

Aromatiser du vinaigre avec de l'estragon et quelques fleurs de sureau; joindre du sel, une petite gousse d'ail et du poivre en grains, puis placer au soleil le bocal dans lequel on a mis la préparation après l'avoir empli avec les graines de capucines.

Graines de Maïs au Vinaigre. — Il faut, pour accomplir cette recette, se procurer des épis de maïs dont les grains soient encore verts et, par conséquent, moelleux.

Enlever les grains, les cuire à demi dans l'eau, puis les passer à l'eau fraîche.

Mettre bouillir l'eau de cuisson avec un tiers de son volume de vinaigre, saler et aromatiser avec quelques clous de girofle, puis verser la saumure bouillante sur les grains préparés.

Laisser tel jusqu'au lendemain; retirer alors la saumure, la chauffer et la verser une seconde fois sur les grains. Recommencer l'opération pendant plusieurs jours et ne cesser qu'au moment où les grains de maïs deviennent complètement verts.

Ce point atteint, les verser dans un pot avec la saumure et conserver le récipient au frais.

Vrilles de vigne au Vinaigre. — Cueillir les vrilles jusqu'à l'endroit où elles cessent d'être tendres, puis les mettre dans l'eau froide pendant vingt minutes. Les égoutter. Faire bouillir de l'eau dans une casserole, la saler légèrement, y plonger les vrilles durant cinq minutes; ce temps écoulé, ranger les vrilles dans une passoire et les égoutter totalement.

Ceci fait, les poser dans un récipient de porcelaine ou de faïence, y verser suffisamment de vinaigre bouillant pour que les vrilles baignent bien, aromatiser avec des feuilles d'estragon

et des feuilles de cassis et garder au frais. Au bout de quatre jours, enlever les feuilles de cassis mais laisser les feuilles d'estragon.

Cet excellent condiment doit être ensuite distribué en petits flacons qu'il faut boucher hermétiquement.

Il ne se conserve pas longtemps après avoir été entamé et je conseille d'utiliser en une fois les flacons de vrilles au vinaigre : c'est dire qu'il les faut de petite dimension.

Achards. — Les achards comportent toutes sortes de légumes dans leur préparation : pointes d'asperges, haricots verts, petits épis de maïs, petits choux de Bruxelles, petits bouquets de choux-fleurs, filets de feuilles de choux rouges, filets de carottes, de navets, de fonds d'artichauts, boutons de fleurs de câprier, graines vertes de capucines, champignons minuscules ou filets de champignons, petits melons verts, cornichons, petits oignons blancs, piments rouges et piments verts.

Ces légumes s'épluchent, puis se blanchissent à l'eau bouillante pendant un moment, on les égoutte totalement, on les pose ensuite dans un bocal plein de vinaigre, récipient dans lequel on les laisse pendant vingt-quatre heures. On enlève alors le vinaigre et on immerge les légumes dans la sauce suivante :

Mettre macérer dans 3 litres de vinaigre 90 grammes de poivre en grains, 60 grammes de graines de moutarde, 200 grammes de safran, 125 grammes de gingembre pilé, 30 grammes de coriandre et 10 grammes de piment.

On laisse tel pendant huit jours, puis on passe à travers la fine étamine. On ajoute un litre d'huile d'olives pour les 3 litres de vinaigre indiqués et on verse le tout par-dessus les achards placés dans le bocal.

Tous les **légumes** se conservent au vinaigre et s'offrent alors comme condiment. Haricots verts, choux-fleurs, carottes, fonds d'artichauts doivent être blanchis pendant quelques minutes à l'eau bouillante salée puis égouttés avant de les placer en pots, on les recouvre alors de vinaigre bouillant; au bout de vingt-quatre heures on enlève le vinaigre et on le remet bouillir et, quand il est refroidi, on le verse de nouveau sur les légumes.

Pour terminer les conserves de légumes, je mentionne deux recettes allemandes qu'on apprécie souvent beaucoup.

Quetsches au Vinaigre. — On choisit de belles quetsches munies de leurs queues et non dépourvues de leur fleur. On emploie une livre de fruits pour les quantités ci-dessous : 250 grammes de sucre, un quart de litre de vinaigre, pas tout à fait 2 grammes de cannelle et un bon gramme de clous de girofle; on lie en un nouet ces deux aromates, on place le tout au feu et on laisse bouillir pendant quelques minutes. On jette les fruits, piqués en maints endroits avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas, dans le liquide bouillant.

On les retire aussitôt qu'ils s'affaissent et on les range côte à côte dans un plat afin de les faire refroidir, on laisse réduire un peu le jus sur le feu.

Fruits et sirop refroidis, on les place dans un pot de grès hermétiquement bouché; une dizaine de jours après, on enlève le jus et on le fait réduire encore, puis on le verse de nouveau quand il est refroidi sur les quetsches.

Bigarreaux au Vinaigre. — Choisir de préférence, pour préparer cette conserve, de gros bigarreaux blancs. Il ne faut pas qu'ils soient tout à fait mûrs.

On retire les queues et on place les fruits dans une terrine, on verse de l'eau bouillante par-dessus.

On enlève celle-ci au bout d'une minute environ, puis on égoutte bien les bigarreaux et on les pose alors dans du vinaigre liquide qu'on aromatise avec une poignée d'estragon et qu'on additionne de sel.

On laisse les bigarreaux confire ainsi pendant au moins un mois.

Conserve de morceaux d'Oie. — On n'emploie pour cette conserve que des oies grasses ; après les avoir préparées on les fait rôtir aux deux tiers et on les met, ce degré de cuisson atteint, refroidir. On découpe les ailes et les cuisses et on les range dans une terrine, en les saupoudrant de gros sel, on étend quelques feuilles de laurier par-dessus les morceaux d'oie et on laisse tel pendant douze heures.

Dans l'intervalle on prépare un mélange fait avec la graisse produite par la cuisson de l'oie et de la fine graisse de porc ; on fond le tout ensemble et on verse la graisse obtenue sur les ailes et les cuisses d'oie en prenant bien garde à ce que nul creux ne demeure vide de graisse. Toute la surface de la conserve doit être également couverte de graisse unie. Quand celle-ci est totalement figée, on couvre le récipient avec un parchemin solidement ficelé.

L'oie ainsi préparée se garde pendant une année, mais il faut tenir la conserve au frais au moment des chaleurs. Il importe aussi de toujours remplir l'intervalle qui se produit, lorsqu'on enlève un morceau pour l'employer, par de la graisse nouvelle afin que la viande ne soit point en contact avec l'air. Les différentes recettes qui s'appliquent à l'oie fraîche sont les mêmes que celles qui conviennent à l'oie conservée.

Conserve de Lièvre. — Un civet bien relevé cuit seulement aux trois quarts forme la conserve. On le verse dans un bocal en verre épais et on ferme celui-ci avec un bouchon percé de petits trous. On place le récipient à l'eau tiède qu'on porte, peu à peu, à l'ébullition ; on retire du feu après une demi-heure et on étend par-dessus le liège et sur une partie du goulot une couche de cire à cacheter.

Ce civet peut se conserver pendant six mois.

Conserves d'Huîtres. — Jamais, aussi bien réussies qu'elles puissent l'être, les conserves d'huîtres ne garderont aux fins mollusques leur saveur fraîche et parfumée si particulière.

Voici, parmi tous les moyens employés, un des meilleurs modes de conservation.

Enlever les huîtres de leurs coquilles et recueillir soigneusement l'eau qui s'en échappe. Placer celle-ci dans une casserole, y ranger les huîtres, chauffer, laisser cuire pendant quelques moments, puis les égoutter.

Arranger le feu de façon qu'il ne soit pas trop ardent. Poser un gril élevé par-dessus, y mettre les huîtres côte à côte et les y laisser en ayant soin de les retourner parfois, jusqu'au moment où elles acquièrent une couleur dorée bien uniforme.

Les conserver ensuite loin de l'humidité et, au moment de les utiliser les faire tremper à l'eau froide durant trois minutes environ.

Les offrir dans une sauce blanche ou les faire frire, au choix.

Beurre fondu. — On place le beurre sur le feu dans une casserole de fonte et on y joint des feuilles de laurier et des oignons piqués de clous de girofle.

On fait fondre doucement le beurre, puis on continue, toujours très lentement, la cuisson pendant trois heures, ceci sans écumer. Quand le beurre s'éclaircit sous l'écume, on le retire du feu, et on le laisse reposer pendant une heure ; on l'écume et on le passe à travers un linge léger. On le verse dans des pots de grès et on attend qu'il soit complètement refroidi pour couvrir les récipients avec un parchemin.

Le beurre fondu s'obtient aussi au bain-marie. Les mêmes conditions sont à observer ; la seule différence consiste à mettre le beurre dans un vase posé lui-même dans une casserole pleine d'eau bouillante.

Beurre salé. — On lave le beurre plusieurs fois à l'eau fraîche et on l'étend sur une table de marbre avec un rouleau en l'aplatissant jusqu'à ce

qu'il n'ait plus qu'un centimètre et demi d'épaisseur. On le saupoudre de sel très sec et fin — proportion, 60 grammes par kilogramme de beurre — on le replie plusieurs fois sur lui-même et on le pétrit afin de bien faire pénétrer le sel partout.

On distribue en pots et on recouvre ceux-ci, quand ils sont pleins, avec un peu d'eau salée. On couvre et on tient la provision à la cave.

Pâte de Coings. — Les recettes des pâtes de fruits peuvent compléter le chapitre destiné aux conserves. Elles offrent l'hiver de précieux desserts qu'il faut faire alterner avec les confitures.

Essuyer le duvet des coings — ceux-ci doivent être très mûrs — et faire cuire les fruits, après les avoir divisés en morceaux et pelés dans un peu d'eau. Lorsqu'ils sont fondus, les écraser et les passer à travers un tamis de crin, puis incorporer à la pulpe du sucre en poudre, 500 grammes environ par livre de pulpe : bien mêler et former une pâte unie. Disposer celle-ci dans des assiettes après l'avoir aplatie jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que 2 centimètres d'épaisseur.

Placer les assiettes dans un endroit chaud, retourner les galettes de pâte sur elles-mêmes au bout de deux ou trois jours et, quand elles sont séchées, les saupoudrer de sucre en poudre puis les couper en losanges ou en ronds.

Conserver dans des boîtes de fer-blanc.

La pâte de pommes se fait exactement de même, mais on l'aromatise le plus souvent avec de la cannelle en poudre.

On prépare également de la pâte de coings et de la pâte de pommes avec le résidu des confitures de coings et des confitures de pommes non employé : le résultat est moins savoureux que d'après la recette ci-donnée.

J'indique ces deux confitures au chapitre qui traite ce sujet.

J'ajoute également que la pâte d'abricots se confectionne de façon semblable.

Fleur d'oranger pralinée. — Cette conserve de fleur d'oranger sert à maintes préparations culinaires : gâteaux, crêmes, entremets, etc.

On met des pétales de fleurs d'oranger, après avoir enlevé soigneusement les pistils des fleurs, dans de l'eau bouillante pour les blanchir : ceci pendant un moment.

On cuit, d'autre part, du sucre au *petit boulé*, puis on y pose les pétales totalement égouttés. Lorsqu'on place la fleur d'oranger dans le sucre, celle-ci arrête la cuisson et il faut continuer à faire cuire le tout afin de ramener le sucre au *petit boulé*.

Quand ce point est atteint, on retire du feu et on remue avec une cuillère dans la préparation. Il ne faut cesser de remuer que lorsque le sucre est desséché en sable.

Au moment où la fleur d'oranger est devenue tiède, on la sépare du sucre et on la fait sécher à chaleur douce sur des feuilles de papier d'office. Que la chaleur ne soit pas violente, sinon la fleur d'oranger se racornit sur elle-même, ce qui est d'un vilain effet.

LES SIROPS

Boissons froides.

Sirop de Groseilles. — On prend des groseilles rouges et le quart en poids de cerises. On enlève les rafles des groseilles, on dénoyaute les cerises, on écrase les fruits et on les place dans une terrine qu'on met au frais pendant vingt-quatre heures.

Ce temps écoulé, on passe le suc des fruits à travers une étamine posée sur le tamis en crin, ceci sans exprimer. On verse dans une bassine une livre de sucre pour une demi-livre de jus obtenu et on laisse bouillir le tout ensemble; on retire du feu *au troisième* ou *quatrième bouillon*, on enlève l'écume qui s'est formée, on jette le sirop dans une terrine afin de le faire refroidir, puis on le coule dans des flacons ou des demi-bouteilles.

On peut parfumer le sirop de groseilles avec des framboises; dans ce cas on joint 125 grammes de framboises par kilogramme de groseilles, et on écrase tous les fruits ensemble.

Sirop de Cerises. — Enlever seulement les queues aux cerises — il faut les choisir d'espèce douce et les prendre très mûres, — les écraser et les laisser dans une terrine pendant au moins vingt-quatre heures. Passer le jus à travers l'étamine posée sur le tamis en pressant les cerises, et peser le suc recueilli. Mettre fondre dans la bassine du sucre, y joindre le jus de fruits — poids égal des deux substances, — laisser donner *un bouillon* seulement et distribuer le sirop de cerises, alors qu'il est refroidi, en petites bouteilles.

Sirop de Fraises. — On dispose dans une terrine des couches de fraises des bois très saines après les avoir épluchées; on place entre chaque couche de fruits un lit de sucre en poudre. Le tout se fait macérer pendant vingt-quatre heures à la cave, puis on passe au tamis de crin avec le pilon de bois. On met le suc obtenu dans un récipient, et on pose celui-ci au bain-marie pendant un bon quart d'heure. Quand le sirop est refroidi on le verse en flacons.

Vinaigre framboisé. — On emplit un bocal avec des framboises très mûres (si on peut se procurer des framboises des bois, le vinaigre de framboises est plus parfumé) et on verse par-dessus du bon vinaigre de vin. On laisse macérer pendant un mois et demi.

Au bout de ce temps, on passe le liquide et les fruits, en exprimant au-dessus d'un tamis recouvert d'une étamine, puis on passe de nouveau le jus obtenu à travers un papier à filtrer. On conserve en flacons et, le moment venu d'utiliser le vinaigre framboisé, on en prend une cuillerée à café qu'on verse dans un verre d'eau sucrée.

Sirop d'Abricots. — On dénoyaute 6 livres d'abricots et on ouvre quelques noyaux afin d'en extraire les amandes. On pile celles-ci après avoir retiré la pellicule qui les enveloppe. On met bouillir le tout à grande eau dans 3 litres d'eau. On passe à travers le tamis de crin, sans exprimer afin que le suc demeure très clair.

On pèse le jus et on ajoute moitié moins, en poids, de sucre; on cuit jusqu'au moment où le sirop perle et on place le sirop d'abricots, refroidi, en demi-bouteilles.

Sirop d'Oranges. — On écrase dans un récipient une douzaine et demi d'oranges juteuses, après les avoir épluchées; on passe le suc obtenu dans une étamine, on joint alors le sucre. Sur 100 grammes de jus on met 150 grammes de sucre. Le tout se place dans une bassine au feu; on laisse donner *trois bouillons*, on verse le sirop chaud sur les écorces d'oranges disposées dans le fond d'une terrine, puis on fait refroidir tel, c'est-à-dire qu'on n'enlève les

écorces d'oranges qu'au moment de mettre en flacons.

Sirop de Citrons. — On choisit 24 citrons juteux; on enlève le zeste de 3 d'entre eux et on le pose dans une terrine sur laquelle on étend un tamis.

On coupe les citrons en deux parties, puis au moyen du presse-citron, on exprime le jus au-dessus du tamis. Si l'on juge le jus très trouble, il faut le filtrer.

On fait, d'autre part, un sirop avec 4 livres de sucre, on le laisse refroidir après l'avoir versé dans une autre terrine, on unit les deux liquides. On mêle bien.

Mettre ensuite une grande casserole au feu, porter le liquide à ébullition; y placer la terrine où se trouve le sirop de citrons, remuer parfois avec une cuillère de bois. Quand le sirop est très chaud, presque bouillant, l'enlever du feu et le distribuer en bouteilles.

Sirop d'Oranges et de Citrons. — On verse dans une terrine un demi-litre de sirop de sucre froid (voir la recette plus loin), on joint le zeste de 6 oranges et de 3 citrons, on couvre et on laisse infuser tel pendant vingt-quatre heures.

D'autre part, on presse le jus des oranges et des citrons et on verse sur le tout un litre d'eau, puis on passe au tamis de soie.

On met dans une bassine 3 livres de sucre et le jus obtenu et on place le tout sur le feu; on fait fondre le sucre et lorsqu'il est au point voulu on pèse le sirop au moyen du pèse-sirop : il faut obtenir 32°. Si le sirop marquait un degré plus élevé, on ajouterait un peu d'eau afin de le ramener au degré nécessaire.

Sirop de Fleurs d'Oranger. — Faire dissoudre à froid 900 grammes de sucre dans 500 grammes d'eau de fleur d'oranger.

Quand le tout est bien fondu, on filtre à travers un linge fin.

Sirop de Grenades. — Enlever les grains des grenades après avoir soigneusement épluché celles-ci; retirer aussi la pellicule jaune qui parfois adhère aux grains; comme elle est fort amère, elle communiquerait un goût désagréable au sirop.

Obtenir le suc en exprimant les pépins à travers une étamine et laisser le jus dans une terrine pendant quarante-huit heures au frais : le filtrer alors au papier à filtrer.

Mettre 900 grammes de sucre par livre de jus dans une bassine, faire bouillir en ayant soin d'obtenir lentement l'ébullition, maintenir celle-ci pendant vingt minutes et distribuer en petites bouteilles quand le sirop est refroidi.

Sirop d'Acacia. — On place dans un vase par couches alternées 50 grammes de fleurs d'acacia fraîchement cueillies et 75 grammes de sucre en poudre.

On conserve tel à la cave pendant six heures environ et on verse ensuite sur le tout un litre d'eau bouillante : on laisse infuser pendant vingt-quatre heures.

Ce temps écoulé, on fait dissoudre à chaud 150 grammes de sucre dans 100 grammes d'eau. On passe, sans exprimer, l'infusion de fleurs d'acacia, on recueille le suc obtenu, on mélange les liquides — le sirop doit être bouillant — puis on filtre à la fine étamine lorsque le tout est refroidi.

Orgeat. — On prend 170 grammes d'amandes amères et une livre et demie d'amandes douces; on les pile dans un mortier en ajoutant parfois quelques gouttes d'eau afin qu'elles ne tournent point en huile; quand elles sont un peu pilées on ajoute aussi 90 grammes de sucre en poudre, on continue à piler, puis lorsque la pâte est suffisamment ferme on joint un bon demi-litre d'eau. On tourne afin de bien mélanger et on passe le tout à travers une étamine en exprimant fortement. On remet le résidu dans le mortier et on recommence la même opération, c'est-à-dire qu'on met de nouveau

90 grammes de sucre en poudre et un peu plus d'un demi-litre d'eau. On exprime le liquide et on réunit les deux laits d'amandes.

On fait un sirop cuit *au perlé* avec 2 kilogrammes de sucre, on l'additionne du lait d'amandes et on laisse le mélange sur le feu jusqu'au premier bouillon après y avoir versé un verre d'eau de fleur d'oranger. On laisse refroidir l'orgeat et on le distribue en flacons.

Sirop de Menthe. — Une dissolution obtenue à froid de 250 grammes d'eau de menthe dans 450 grammes de sucre. On passe à travers un papier à filtrer.

Pour l'emploi on met dans un verre d'eau 2 cuillerées de sirop de menthe.

Même préparation avec l'eau de roses.

Sirop de Café. — Faire bouillir 200 grammes de café de Java dans un litre d'eau pendant un quart d'heure, puis passer l'infusion à l'étamine. Ajouter une livre de sucre et mêler le tout jusqu'à ce que le sirop devienne assez épais.

Sirop de Thé. — Une infusion de 150 grammes de thé dans un litre d'eau maintenue pendant trois quarts d'heure. On ajoute 3 livres de sucre, on met au feu et on laisse épaissir le sirop.

Sirop de Sucre. — Ce sirop forme parfois la base de liqueurs ou d'autres sirops. Il s'obtient en faisant dissoudre à froid 1 kilogramme de sucre cassé en petits morceaux dans 600 grammes d'eau.

Orangeade. — Préparer un sirop à 35°, c'est-à-dire un peu plus cuit que s'il l'était *au perlé*; y placer, pendant la cuisson, des zestes d'oranges. Le sirop refroidi, joindre le suc d'orange, même quantité de suc que l'on a pris de zestes : sur 6 zestes employés par exemple on met le suc de 6 oranges et d'un citron. Filtrer au papier à filtrer et placer en bouteilles jusqu'au moment où l'on utilise l'orangeade.

Le moment venu de l'employer, on la verse additionnée d'eau dans une cruche, récipient qu'on place lui-même dans un seau de glace et de sel afin de frapper la boisson.

Autre recette. — Les proportions suivantes donnent un litre d'orangeade : 3 oranges, 3 citrons, un quart de livre de sucre. On frotte vivement le zeste des fruits sur les morceaux de sucre, puis on presse les oranges et les citrons au moyen du presse-citron, jus que l'on verse sur le sucre. On ajoute un bon litre d'eau et on passe à l'étamine.

On fait glacer d'après le procédé indiqué ci-dessus.

Limonade. — Retirer le zeste de 3 citrons, diviser ceux-ci en tranches et les faire bouillir pendant dix minutes dans un litre d'eau. Sucrer à volonté et passer à l'étamine.

Autre recette. — On extrait le suc des citrons au moyen du presse-citron et on fait fondre 2 cuillerées de sucre en poudre par citron dans le suc obtenu. On garde ce liquide un peu épais dans un flacon pourvu d'un large goulot et quand on veut offrir de la limonade on prend une petite cuillerée de ce suc parfumé et on le pose dans un verre d'eau.

Limonade à l'Orange. — On prend 10 cuillerées à bouche de sucre en poudre, on y verse un litre d'eau et on laisse fondre à froid.

On choisit 6 oranges mûres et juteuses, on les divise en deux et on exprime le jus au moyen du presse-citron, puis on passe le suc obtenu au tamis de crin.

On prend un quart de litre de framboises; on place les fruits dans l'étamine et on tord celle-ci fortement afin d'exprimer la totalité du jus.

On verse, pour finir, le suc de framboises et le jus d'orange dans le sirop de sucre et on conserve la limonade au frais.

Si l'on veut que les framboises demeurent entières dans la limonade,

ce qui est joli à l'œil, il suffit de préparer un sirop de sucre additionné de jus d'oranges, et on ajoute ensuite les framboises.

Orangeade au Champagne. — Exquise boisson d'été. On prend 4 oranges et 2 citrons moyens, on les essuie bien et on les divise en rondelles sans les peler, mais il faut avoir soin d'enlever les pépins qui donneraient de l'amertume.

On place les fruits dans une terrine, on les saupoudre avec un quart de livre de sucre en poudre et on laisse macérer le tout ainsi pendant une heure.

Ce temps écoulé, on place les tranches de fruits dans un mortier et on pile au moyen du pilon de bois de manière à exprimer le jus. On passe le suc recueilli à travers l'étamine fine et on le mêle aux trois quarts d'un litre d'eau. On place le mélange à la cave.

On met frapper dans un seau de glace une demi-bouteille de vin de Champagne, puis on mêle les deux liquides au moment d'offrir la fraîche boisson.

Celle-ci se sert dans des gobelets de cristal et l'on pose dans chacun d'eux une fine rondelle d'orange sans pépins.

On peut ajouter aussi à cette orangeade des petits fruits entiers tels que fraises des bois, framboises, ou bien une pêche coupée en menus morceaux.

Eau de Fraises. — Prendre une livre de fraises Héricard, éplucher les fruits, les laver s'ils sont sablonneux, les égoutter et les bien sécher.

Les placer dans une terrine, les écraser un peu et y verser un litre et demi d'eau bouillante ; couvrir et laisser tel pendant une bonne heure.

D'autre part, mettre dans un poêlon non étamé, 375 grammes de sucre ainsi qu'un demi-litre d'eau. Cuire le sirop jusqu'au *petit perlé*, soit 34° du pèse-sirop.

Quand le sucre est au point voulu, le verser dans les fraises, bien mêler, écraser et faire reposer pendant deux heures.

Tremper la fine étamine dans l'eau, la tordre, l'étendre au-dessus d'une passoire, puis y verser le mélange. Faire passer doucement sans exprimer.

Consommer l'eau de fraises avec ou sans addition d'eau, selon le goût.

Fraisalia. — On remplit les verres avec deux tiers de vin de Champagne et un tiers d'eau : on sucre selon le goût. On joint au liquide 2 douzaines de petites fraises des bois par verre ainsi que de la glace pilée.

La tisane de champagne remplace parfois celui-ci ; dans ce cas on l'emploie non coupée d'eau.

Alcool de Framboises. — On choisit des framboises très mûres, on les épluche et on les fait macérer pendant une huitaine de jours dans de l'alcool à 60°. Ce temps écoulé, on passe le tout, en écrasant les fruits, à travers un tamis, puis on passe de nouveau le liquide à travers un papier à filtrer afin que l'alcool s'éclaircisse. On conserve en flacons.

Une cuillerée à café de cet alcool parfumé versée dans un verre d'eau glacée offre une boisson d'été fort agréable qu'on peut additionner de sucre en poudre si on le désire.

Cerisine. — On prend de belles cerises anglaises juteuses qu'on lave bien ; on les dénoyaute et on passe la pulpe au tamis. On broie les noyaux avec un pilon de bois et on les mélange au jus de cerises ; on laisse tel pendant quatre heures. Au bout de ce temps on ajoute une quantité égale d'eau et 250 ou 200 grammes de sucre, la quantité dépend du degré de douceur des cerises, puis un peu de kirsch.

On sert avec de la glace pilée placée dans la boisson au moment de servir.

Lait d'Amandes. – On pile 50 grammes d'amandes douces dans un mortier avec 25 grammes de sucre en poudre. On joint, peu à peu, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger et un verre d'eau froide ; quand les amandes sont réduites

en poudre très fine on y ajoute de l'eau chaude, ceci jusqu'à ce qu'on obtienne un litre de liquide, ainsi que 30 grammes de sucre. On passe, pour finir, à l'étamine et on offre le lait d'amandes tel ou coupé de lait.

Café glacé. — Une tasse d'essence de café (dose, trois fois plus de café qu'on n'en met ordinairement) puis un litre et demi de crème douce liquide; on sucre au gré de chacun. On bat au moins pendant une demi-heure le mélange, on le passe au tamis et on le verse dans la sorbetière pour le faire glacer.

Autre recette. — Cette manière de préparer le café glacé est plus raffinée que la précédente, mais ce n'est pas celle qu'on emploie couramment.

On monde 60 grammes d'amandes douces, puis on les hache en y mêlant de temps en temps un peu de sucre afin d'empêcher qu'elles ne tournent en huile. On moud, d'autre part, 50 grammes de bon café torréfié et on le mêle aux amandes.

On fait bouillir un litre de lait et on y ajoute les amandes et le café; on cuit pendant un quart d'heure très doucement, puis on laisse reposer le mélange avant de le passer à la fine étamine.

On bat ensuite 6 jaunes d'œufs très frais; on y mêle le liquide ainsi qu'une demi-livre de sucre et on cuit lentement le tout sur le feu, en tournant toujours, comme si on faisait une crème ordinaire.

Quand la crème commence à épaissir, on la retire du feu, on la passe à travers le tamis de crin et on la laisse refroidir avant de la verser dans la sorbetière.

Sorbets au Champagne. — Les plus fins de tous les sorbets.

On fait fondre 225 grammes de sucre dans un demi-litre d'eau. Je recommande tout particulièrement l'emploi du sucre cristallisé, car le sucre blanc en pain renferme fréquemment du bleu d'outre-mer, falsification qui communique un goût défectueux aux préparations contenant un acide, ce qui est le cas de cette recette puisque les sorbets au champagne s'additionnent de jus de citron.

On presse 3 citrons et on recueille le jus dans un bol. On doit enlever la peau des citrons avant de les presser, attendu que si on les pressait entiers le zeste donnerait aussi son suc amer.

On obtient environ un décilitre de suc dont on ajoute les trois quarts environ au mélange; le reste est réservé pour aciduler un peu plus les sorbets vers la fin de leur préparation si on les trouve trop doux.

Le sirop doit marquer 14° au pèse-sirop; s'il indiquait davantage on le ramènerait au degré voulu en y versant un peu d'eau.

La sorbetière qu'il faut employer pour préparer les sorbets d'après ces proportions est un ustensile mesurant 4 litres.

On entoure la sorbetière de glace concassée et salée. En un quart d'heure environ le sirop est pris suffisamment; durant ce temps il est bon de le mélanger fréquemment avec la spatule afin d'empêcher qu'il ne se forme des glaçons.

On verse, pendant ce temps-là, un décilitre d'eau dans un poêlon de cuivre non étamé et on ajoute 80 grammes de sucre cristallisé. On fait fondre doucement pour arriver au *grand soufflé*, degré qui se reconnaît lorsque le sirop en bouillonnant forme de grosses bulles.

On le retire alors du feu, puis on le verse sur 2 blancs d'œufs battus en neige, ceci en un mince filet. On mêle le tout rapidement au moyen du fouet simple. On continue à battre le mélange jusqu'au complet refroidissement.

Lorsque le point voulu est atteint, on prend dans la sorbetière 3 cuillerées environ de sirop glacé qu'on joint au mélange; on triture bien et on verse dans la sorbetière. On agite vivement le tout au moyen de la spatule, de

façon à obtenir un mélange total absolu.

On laisse tel pendant une demi-heure, plus si on veut. On enlève l'eau du seau de la sorbetière et on la remplace par de la glace et du sel de manière à entourer et à couvrir la sorbetière.

Dix minutes environ ou un quart d'heure avant de servir on ouvre la sorbetière et on y verse une demi-bouteille de vin de Champagne sec d'excellente marque. Pendant que le vin coule dans la masse glacée il faut agiter très vivement le tout, de manière à former un mélange mousseux, léger et non des grumeaux glacés, ce qui arriverait infailliblement si on ne remuait pas le sorbet.

C'est le moment de voir si celui-ci est suffisamment acidulé et de joindre, ou non, le reste du jus de citron.

On fait raffermir durant une dizaine de minutes, ne pas laisser plus longtemps dans la sorbetière afin d'éviter les glaçons.

Les verres ne se remplissent qu'au moment d'être apportés. Une bonne précaution consiste à y mettre un peu de glace quelques instants auparavant pour les refroidir. On les remplit avec une cuillère après avoir encore bien remué dans la sorbetière. Quand le sorbet est bien réussi il représente une masse crémeuse non trop ferme.

Champagne Cup. — Boisson excellente qui peut aussi bien faire partie d'un buffet de soirée l'hiver que d'un goûter l'été.

On mélange dans un grand récipient de porcelaine : 2 décilitres 1/2 de fin bordeaux rouge, un décilitre de curaçao jaune, 2 décilitres 1/2 de cognac, un décilitre 1/2 de chartreuse jaune, une bouteille d'eau gazeuse simple ne décomposant pas le vin, 4 tranches de citron.

On couvre le récipient et on laisse reposer le tout pendant deux heures.

Ce temps écoulé, on transvase le liquide dans un saladier de cristal ou dans tout autre récipient ; c'est dans celui-ci que s'offrira le Champagne cup. Il faut faire attention que nulle partie du dépôt formé inévitablement au fond du récipient de porcelaine ne s'immisce dans le second récipient.

On joint alors une bouteille et demie de vin de Champagne doux, puis 100 ou 200 grammes, au gré, de petites fraises de Bordeaux.

On entoure le récipient de glace concassée et on distribue le Champagne cup dans des coupes de cristal.

Claret Cup. — On mêle une bouteille de bordeaux, un verre de porto, un verre de curaçao, trois cuillerées de sucre, un verre d'eau de seltz, un jus de citron et un peu de muscade pulvérisée.

On ajoute quelques morceaux de glace et on offre dans des coupes de cristal.

Cock tail. — On choisit l'un des sirops suivants : orgeat, grenadine ou groseille.

On ajoute une très petite quantité de bitter de Hollande, puis de l'alcool, plus ou moins selon le goût. Au gré, on peut joindre du rhum, du cognac, du kirsch ou du genièvre.

On ajoute, pour finir, un peu de zeste de citron et de la glace pilée.

On mêle totalemenl le tout en battant très fort.

Boisson Américaine. — On choisit de préférence pour préparer cette boisson des gobelets de cristal dont la forme simule celle des cornets à dés.

Verser dans le verre 2 à 3 centimètres de sirop d'ananas ou de grenadine, au choix, puis achever de remplir le verre avec de l'eau de seltz. Joindre de la glace concassée.

Boisson Italienne. — Rafraîchissement des plus délicats.

On prend une demi-bouteille de vin de Bordeaux rouge, un verre d'eau, un verre à madère de cognac, 2 cuillerées à entremets de sucre, une grosse

orange ou 2 petites oranges divisées en rondelles, puis des fraises à volonté. On choisit des très petites fraises d'Héricard ou des fraises des quatre saisons.

On place le tout, sauf les fraises, dans un saladier de cristal et on fait macérer au frais pendant quatre ou cinq heures.

On ajoute les fraises au moment de s'en servir et on offre cette boisson dans des coupes à champagne où se trouvent déjà de petits morceaux de glace concassée.

Boisson Marseillaise. — Couper en très menus morceaux 100 grammes de bois de réglisse et concasser un demi-litre de café non brûlé. Placer les deux substances dans une terrine et verser par-dessus 4 litres d'eau bouillante ; faire macérer pendant deux heures, puis passer à travers une étamine et mêler au liquide 200 grammes d'eau-de-vie.

Offrir avec de la glace pilée. Le kirsch peut parfaitement remplacer l'eau-de-vie.

Marquise. — Un litre de Barsac, 2 citrons, un verre de rhum, du sucre (la quantité dépend du goût de chacun) et de la glace pilée.

Verser le vin blanc dans un récipient, diviser l'un des citrons en rondelles, presser l'autre, et les ajouter au liquide ainsi que le rhum, le sucre et la glace. Bien mêler et distribuer dans les verres.

Bischof froid. — On prend le zeste d'un citron et ceux de 2 oranges; on exprime le jus des fruits auquel on ajoute 4 clous de girofle et 3 grammes de cannelle.

On verse un sirop de sucre par-dessus et on fait infuser pendant une heure et demie, puis on passe au tamis de crin et on place dans la sorbetière.

La composition congelée, on y joint une bouteille de champagne en ayant soin de remuer avec une cuillère de bois afin de bien mélanger, puis on offre le bischof froid dans des verres à sorbets.

A défaut de champagne, on peut préparer le bischof avec du chablis.

Boissons chaudes.

Voici la meilleure manière de faire le café, le thé, le chocolat.

Le Café ne doit être moulu qu'au fur et à mesure du besoin.

On compte une cuillerée à bouche de café moulu par tasse. On met celui-ci dans le filtre, on mesure la quantité d'eau nécessaire et on la verse par *petites doses* en ayant soin d'attendre que la quantité d'eau mise précédemment ait coulé du filtre dans la cafetière.

Il faut soigneusement fermer le filtre entre chaque addition d'eau afin de conserver au café son arome délicat.

Le Thé. — On ébouillante avant tout la théière, puis on y met la quantité de thé dont on a besoin, une cuillère à café par personne. Un peu moins si le thé est d'essence très concentrée.

L'eau qu'on verse dans la théière doit être *complètement* bouillante ; aussi je conseille de ne jamais laisser le soin de faire le thé aux domestiques qui n'y apportent pas l'attention nécessaire.

Si l'eau *frémit* seulement ou si elle a *cessé* de bouillir depuis un moment et qu'on la verse sur les feuilles de thé, le breuvage obtenu contracte un goût fade de tisane.

Quand l'eau est bien bouillante, il suffit de quatre à cinq minutes d'infusion.

Le Chocolat. — Ne point râper le chocolat, mais le diviser en petits morceaux, puis le jeter dans le lait ou l'eau suivant le liquide choisi. Une tablette de chocolat (6 tablettes forment généralement une demi-livre) suffit pour une tasse de lait ou d'eau.

On cuit à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu en remuant constamment avec une cuillère d'argent.

L'emploi des chocolatières d'argent et celui des casseroles de cuivre étamé est fort à recommander pour la préparation du chocolat.

Bavaroise au Thé. — On fait une légère infusion de thé que l'on édulcore avec du sirop de sucre. On ajoute ensuite un peu d'eau de fleur d'oranger.

On peut aussi mettre moitié thé et moitié lait.

Bavaroise au Chocolat. — On met fondre sur le coin du fourneau autant de tablettes de chocolat que de verres de lait.

Joindre 40 ou 45 grammes de sucre selon le goût pour chaque tasse de lait. Remuer au moyen du moussoir et offrir brûlant.

Thé à la Russe. — On place dans chaque tasse une rondelle de citron ou, si l'on préfère, on presse du jus de citron dans la tasse avant l'introduction du thé. On sucre le thé ainsi préparé au moyen de miel.

On met parfois aussi des fraises des quatre saisons dans le thé ou un peu de confiture de groseilles. Dans ces deux derniers cas on n'emploie pas de citron.

Deux grogs au Thé. — Mettre dans une tasse de thé bouillant sucré 3 cuillerées à bouche de vin de Marsala, puis une tranche de citron.

Ou bien : verser dans une tasse de thé bouillant sucré une grande cuillerée de vin de Bordeaux rouge très fin.

Choca. — Cette boisson exotique s'offre à la réunion de cinq heures au lieu de thé ou de chocolat. C'est un mélange de café, de chocolat et de crème fouettée ou non. Celle-ci ne se met dans le breuvage qu'au moment de le déguster.

On compte une tablette de chocolat par 2 décilitres de lait.

On divise le chocolat en petits morceaux et on le place dans une casserole émaillée ; on verse par-dessus la moitié seulement du lait nécessaire. Le lait doit être bouillant. On couvre la casserole et on la tient au chaud.

On achève, au bout d'un quart d'heure environ, de faire dissoudre le chocolat, ceci au moyen d'une cuillère d'argent.

Lorsqu'on a obtenu une pâte bien lisse, on verse dedans le reste du lait bouillant, puis on fait mijoter le tout et donner quelques bouillons seulement.

On doit préparer, d'autre part, du café très fort légèrement sucré; on unit les deux substances et on tient le mélange très chaud.

On remplit des tasses à thé ou à café de choca et on y joint de la crème fouettée ou de la crème ordinaire, plus ou moins selon le goût.

Quelques personnes additionnent aussi le choca de sucre en poudre servi au dernier moment, mais ce n'est pas indispensable.

Vin chaud. — Faire chauffer du bon vin rouge, bordeaux ou bourgogne, au gré, sucrer plus ou moins selon le goût, mettre de la cannelle en bâton dès le début de la cuisson puis, lorsque le vin a bouilli pendant quelques minutes, l'offrir très chaud dans des verres.

On met du sucre et une tranche de citron par verre.

Simili Vin d'Espagne. — Mélange des plus délicats qui produit une sorte de vin sirupeux rappelant beaucoup le vin d'Espagne.

On fait sur le feu un sirop avec un quart de litre d'eau et une livre de sucre. Quand le sirop commence à former de petits boulets, on l'enlève du feu et on verse par-dessus une bouteille de vin rouge. On remet le tout au feu.

Il est nécessaire d'employer d'excellent vin rouge, sinon le breuvage manque de finesse.

Sitôt que le vin blanchit on retire la casserole du feu, puis on verse

dedans un verre et demi de rhum. On ne remet plus le liquide sur le feu et on l'offre excessivement chaud.

Punch au Rhum. — Faire chauffer un litre de fine eau-de-vie sans la faire bouillir; la verser dans un récipient de porcelaine et l'additionner d'une demi-livre de sucre; aromatiser avec de la cannelle en poudre et du zeste de citron. Quand le tout est bien mêlé, on y met le feu en allumant un petit morceau de sucre dans une cuillère d'argent; remuer constamment avec la cuillère et laisser brûler pendant un quart d'heure; au bout de dix minutes on ajoute 4 cuillerées de rhum ou de kirsch. Le tout éteint, on joint aussi 3 tasses de thé très fort.

Le punch ainsi préparé se conserve en bouteilles pendant quelques jours; il peut se consommer froid.

Punch au Kirsch. — On découpe une demi-douzaine de tranches d'ananas frais après avoir dépouillé le fruit de sa peau, puis on divise les rondelles en petits morceaux ayant la forme de dés. On les place dans un récipient de porcelaine et on les saupoudre de sucre en poudre.

On verse ensuite par-dessus le tout une bouteille de vin de Champagne choisi parmi les moins mousseux ainsi que 4 verres de vieux kirsch. On y met le feu et, lorsque la flamme d'alcool est éteinte, on offre le punch au kirsch très chaud.

Grog. — Plusieurs manières se présentent de préparer les grogs. Le grog américain, deux tiers d'eau et un tiers de rhum ou d'eau-de-vie et du citron, se fait chauffer, puis cuire pendant quelques moments.

Le grog ordinaire se fait ainsi : on verse à peu près un quart de verre de rhum ou d'eau-de-vie et on remplit le récipient d'eau chaude.

Bischof chaud. — On prend un litre de vin léger de Bordeaux; on y joint un litre d'eau, des clous de girofle, des morceaux de cannelle et du sucre; la quantité de sucre dépend de la volonté de chacun. On fait bouillir le vin ainsi aromatisé, très doucement, pendant dix à douze minutes afin que le vin perde sa saveur acide, saveur qui se développe en chauffant.

Le bischof se prépare également au vin blanc de Barsac; on le parfume alors avec du rhum ou du kirsch.

Bischof au lait. — Se procurer un litre de lait très pur, très crémeux, le faire bouillir et y ajouter le tiers, en poids, de kirsch.

Éplucher des oranges et les diviser en rondelles, les joindre au lait parfumé et faire macérer le tout ensemble pendant dix minutes. Remettre au feu sans laisser bouillir et offrir très chaud.

Milk-punch. — Du lait bouillant sucré dans lequel on verse un peu de rhum et qu'on parfume avec de la muscade râpée.

Le milk-punch se sert froid en été; dans ce cas on joint au lait un peu de cannelle en poudre au lieu de muscade. Il s'accompagne de glace pilée.



ENTREMETS SUCRÉS

Soufflés au Sucre. — Ce genre de préparation doit être placé en première ligne dans la série des entremets sucrés ; c'est plutôt un plat de déjeuner que de dîner, attendu que la cuisinière, ayant moins de plats à surveiller au repas du matin qu'à celui du soir, peut donner toute son attention à la cuisson, très délicate, du soufflé. Aucun soufflé ne doit attendre ; il faut les servir exactement au moment où le *gonflement* se produit. C'est également un entremets pour les repas peu nombreux, parce qu'on ne peut pas les faire très gros. Ces observations générales étant données, voici quelques recettes de soufflés au sucre.

Soufflé à la Vanille. — Faire bouillir dans une casserole un demi-litre de lait avec un bâton de vanille, le sucrer fortement. Délayer, dans 2 cuillerées de lait froid, 2 cuillerées à soupe de fécule ; verser ce mélange dans le lait bouillant, et remuer sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se produise une pâte. Battre fortement cette pâte pendant huit ou dix minutes. Lorsqu'elle n'est plus que tiède, y ajouter l'un après l'autre 5 ou 6 jaunes d'œufs ; ensuite, battre les blancs d'œufs en neige et incorporer cette neige à la pâte. Beurrer un moule en porcelaine ou en métal, y verser la pâte jusqu'à 2 centimètres du bord, mettre le moule cinq minutes sur le fourneau, avant de le mettre au four, où il doit rester vingt ou vingt-cinq minutes.

Soufflé au Kirsch. — Procéder comme ci-dessus, en ajoutant à la pâte, avant de la verser dans le moule, un petit verre de *kirsch*.

Soufflé au Citron. — Mettre dans une casserole le jus de 2 citrons, 6 jaunes d'œufs, environ 10 grammes de beurre frais, une pincée de sel et du sucre *au goût*. Placer la casserole au bain-marie, et travailler le mélange comme pour une *sauce Béarnaise*. Aussitôt que la liaison est faite, retirer la casserole du feu et, quand les œufs ne sont plus que tièdes, y ajouter 2 cuillerées de fécule et les blancs d'œufs battus en neige. Mélanger le tout rapidement, verser le mélange dans un moule et faire cuire le soufflé vingt-cinq minutes à feu doux.

Soufflé de Riz. — Faire cuire 200 grammes de riz Caroline dans un demi-litre de lait sucré et parfumé. Laisser refroidir à moitié, en remuant avec une cuiller pour éviter qu'il se forme une *peau* à la surface. Ensuite, ajouter au riz 6 jaunes d'œufs battus fortement, et enfin les 6 blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrer un moule et le garnir avec des couches alternées de la préparation au riz et d'une forte crème fouettée. Mettre le moule dans un four doux pendant vingt-cinq ou trente minutes. Servir quand il est gonflé.

Soufflé au Chocolat. — Faire cuire, dans autant de cuillerées d'eau bouillante, 5 paquets de chocolat Express. Quand il est bien crémeux, le laisser refroidir et y ajouter 2 cuillerées de sucre en poudre et 6 jaunes d'œufs. Battre les blancs d'œufs en neige ferme, incorporer cette neige au chocolat déjà mélangé avec les jaunes d'œufs, ajouter une tasse de crème fouettée (ceci à volonté), mélanger rapidement et verser le mélange dans de petits moules beurrés. Faire cuire vingt minutes.

Soufflé au Cacao. — Battre ensemble, jusqu'à ce que le mélange soit blanc, 250 grammes de sucre vanillé et 6 jaunes d'œufs. Ensuite, ajouter 30 grammes de cacao en poudre, 100 grammes de fécule et, quand la pâte est bien formée, l'éclaircir avec 9 blancs d'œufs battus en neige. Mélanger vivement. Verser le mélange dans un *moule plat* bien beurré et faire cuire trente minutes à four modéré.

Soufflé au Pain. — Faire tremper dans un verre de lait bouillant sucré

2 ou 3 tranches de mie de pain rassis, faire *mitonner* le mélange sur un feu doux jusqu'à ce qu'il ait pris une apparence de *bouillie*. Sucrer, parfumer, retirer du feu, ajouter 3 ou 4 jaunes d'œufs, et ensuite les blancs d'œufs battus en neige; verser dans un moule enduit de caramel, faire cuire trente minutes au four, démouler et servir avec un sirop de framboises ou de groseilles. On peut faire le soufflé dans un moule en porcelaine; dans ce cas, on ne le renverse pas, on le sert chaud dans son plat de cuisson.

On peut, au lieu de pain, employer des tranches de brioche : le soufflé n'en est que plus délicat; on peut aussi l'augmenter, en y mélangeant une poignée de raisins de Malaga épépinés ou de raisins de Smyrne.

Soufflé à la Semoule. — Faire cuire pendant quinze minutes 3 cuillerées de semoule dans une tasse de lait sucré et parfumé, remuer, faire refroidir, ajouter 3 ou 4 jaunes d'œufs, battre vivement, ajouter encore les blancs d'œufs battus en neige, verser dans un moule au caramel et faire cuire trente minutes à feu modéré. Au lieu d'un moule, on peut, comme toujours, se servir d'un *plat à soufflé*.

Soufflé aux Pommes. — Faire environ un demi-litre de marmelade de pommes, la piler et la passer, la faire réduire sur le feu, la laisser tiédir et y mélanger 5 ou 6 blancs d'œufs battus en neige ferme et 2 ou 3 cuillerées de sucre. Verser la préparation dans un moule bas, mettre au four doux pendant vingt ou vingt-cinq minutes. Ce soufflé ne *tombe pas*.

Soufflé aux Abricots. — Procéder comme pour le soufflé *aux pommes*, mais employer de la marmelade d'abricots *au lieu de pommes*; il faut la moitié moins d'abricots que de pommes.

Soufflé au Maïs. — Délayer dans 3 ou 4 cuillerées d'eau froide 4 cuillerées de farine de maïs, avoir soin qu'il ne se forme pas de grumeaux; ensuite, verser cette farine délayée dans un verre de lait bouillant, et faire épaissir en bouillant sur un feu modéré; sucrer, parfumer au citron, laisser un peu refroidir, ajouter 3 ou 4 jaunes d'œufs, et ensuite les blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser dans un moule beurré, et faire cuire vingt-cinq ou trente minutes.

Le *Soufflé au Maïs* est un excellent aliment pour les enfants.

Soufflé au Potiron. — Couper en morceaux carrés une tranche de gros potiron jaune, faire cuire ces morceaux dans une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; les retirer, les égoutter et les piler au mortier avec 2 ou 3 cuillerées de sucre pilé et une cuillerée d'amandes hachées. Passer cette pulpe au travers d'une passoire, y ajouter 3 ou 4 cuillerées de crème douce et 4 jaunes d'œufs, battre les blancs d'œufs en neige ferme, incorporer cette neige au potiron, et verser le tout dans un moule beurré. Faire cuire à four doux pendant vingt-cinq ou trente minutes. Le soufflé de potiron est aussi bon froid que chaud; il s'affaisse peu.

Soufflé au Café. — Procéder comme pour le soufflé à la vanille, après avoir eu soin de mélanger au lait 2 ou 3 cuillerées d'essence de café.

Soufflé Praliné. — Faire griller 100 grammes d'amandes, les hacher et piler. Mettre dans une terrine 150 grammes de sucre en poudre vanillé et 5 jaunes d'œufs; travailler le mélange avec la cuillère de bois, jusqu'à ce qu'il soit bien *mousseux*; ajouter les amandes hachées et les blancs d'œufs battus en neige ferme, ajouter une tasse de crème fouettée, verser le mélange dans un moule beurré et faire cuire à four doux. Il faut mettre au four aussitôt que le moule est garni, afin que les amandes ne tombent pas au fond.

Soufflé aux Marrons. — Faire cuire à l'eau une livre de marrons, les éplucher, les piler et passer la pulpe au travers d'un tamis. Prendre 250 grammes de cette pulpe, la délayer avec 3 ou

4 cuillerées de lait ou de crème, sucrer et parfumer; ajouter 4 jaunes d'œufs, et ensuite les blancs battus en neige. Verser la préparation dans un moule beurré, faire cuire trente ou trente-cinq minutes, démouler et servir avec une crème fouettée.

Soufflé à la Crème de Riz. — Au lieu de fécule, employer de la crème de riz; ensuite, procéder comme pour le soufflé à la vanille. Ce soufflé monte moins que les autres.

Par ce qui précède, on voit qu'il est facile de varier les soufflés; l'essentiel est que la contexture soit légère et surtout que la cuisson soit parfaitement à point. J'ai bien indiqué, à peu près, le temps nécessaire pour cuire chacune des recettes données; mais il ne faut pas oublier que la cuisson parfaite dépend de plusieurs conditions : *chaleur du four*, *grandeur de ce four*, qualité de la farine ou de la fécule, etc. Tous les soufflés sont difficiles à bien réussir, et ce n'est qu'après un certain nombre d'essais qu'une cuisinière (je ne parle pas des cordons bleus, mais d'une cuisinière de moyenne expérience) peut être sûre de servir un soufflé cuit à point.

Nous allons voir maintenant les principales crèmes aux œufs qui continuent la série des entremets sucrés.

Crèmes Pâtissières. — Ces espèces de crèmes se font avec un mélange de farine ou de fécule par lequel on remplace une partie des œufs, tandis que dans la composition de la *crème à la française* il n'entre pas autre chose que des œufs et du lait; et c'est par une cuisson bien combinée qu'on obtient le *liant* et le *velouté* caractéristiques de toute crème.

Crème Pâtissière ordinaire. — Mettre dans une casserole 2 œufs entiers, 3 jaunes, environ 50 grammes de farine, autant de sucre, un brin de sel, le parfum choisi *à volonté*, 30 grammes de beurre. Délayer le tout avec un demi-litre de lait froid, passer ce mélange à la passoire fine, mettre la casserole sur un feu modéré, et faire cuire en tournant sans cesse avec la cuillère de bois; quand la cuisson est commencée, il faut fouetter vivement la crème avec une fourchette ou un fouet et la tenir tournée pour qu'il ne se forme pas de peau à la surface.

Crème Pâtissière aux Amandes ou aux Noisettes. — Procéder comme cidessus; mais, avant de passer la crème, la faire mijoter dix minutes avec 150 grammes d'amandes pilées avec un peu de fleur d'oranger. Passer le tout à la passoire, afin qu'il ne reste rien de *solide* dans la crème.

Crème Pâtissière pour Éclairs et Saint-Honoré. — Délayer 30 grammes de farine tamisée et 100 grammes de sucre vanillé avec 4 jaunes d'œufs et une tasse de lait; mettre le mélange dans une casserole, sur un feu doux, et faire épaissir en tournant; retirer du feu quand l'épaisseur est à point, et mélanger rapidement avec les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Au lieu de vanille, on peut parfumer cette crème avec de l'essence de café ou du chocolat cuit à part. C'est ainsi qu'on garnit, *dedans* et *dehors*, les éclairs au café et au chocolat.

Crème à la Française ou Crème aux Jaunes d'Œufs. — Cette crème sert pour de nombreux entremets, soit servie seule, soit mélangée avec la crème fouettée, avec des fruits, avec des biscuits, etc. Voici des doses suffisantes pour cinq ou six convives.

Mettre dans une casserole un demi-litre de bon lait, le faire bouillir avec une gousse de vanille et le sucrer. D'autre part, casser 5 ou 6 œufs, séparer les blancs d'avec les jaunes (réserver les blancs); battre les jaunes dans un bol avec 2 ou 3 cuillerées de lait froid; ensuite ajouter peu à peu 3 ou 4 cuillerées du lait qui a bouilli; retirer la casserole du feu, verser dans le lait chaud le mélange de jaunes d'œufs et de lait froid, tourner avec une grande cuiller, *toujours dans le même sens*; replacer la casserole sur le feu, et faire épaissir la crème sans la laisser bouillir. Lorsqu'elle est arrivée à une bonne épaisseur, retirer la casserole du feu, verser la crème au travers d'une passoire fine, et continuer

à tourner jusqu'au refroidissement. Placer la coupe ou le plat qui contient la crème dans un endroit froid pendant douze ou quinze heures. De cette façon, la crème devient *onctueuse* et *veloutée*, et elle est bien meilleure que si elle était faite trop nouvellement.

Crème cuite ou Flan. — Faire bouillir un demi-litre de lait avec un parfum quelconque, le sucrer; d'autre part, casser 3 ou 4 œufs frais dans un grand bol, les battre et délayer avec 2 cuillerées de lait froid, et ajouter peu à peu le demi-litre de lait bouillant. Passer le liquide au travers d'une passoire, dans un plat gratin. Mettre le plat au four ou au bain-marie, pendant une demi-heure. Retirer du four avant que la cuisson soit complète; elle s'achève en dehors du feu. Le *flan* doit être à *peine caillé*.

Flan renversé. — Faire un *caramel* ainsi qu'il suit : mettre dans un moule de métal 3 ou 4 morceaux de sucre avec 2 cuillerées d'eau; placer le moule sur un feu vif, pour faire fondre le sucre. Quand il est fondu, le faire *brunir* et *caraméliser* ; étendre ce caramel sur toute la surface du moule, le laisser refroidir; verser dedans, un flan préparé comme il est dit ci-dessus. Mettre le moule au *bain-marie* et dans le four; faire cuire le flan jusqu'à ce qu'il prenne très légèrement; retirer du four tandis qu'il est encore *tremblant*, et lorsqu'il est raffermi, le renverser dans une coupe; on peut le garnir avec un *sirop* ou une crème.

On peut parfumer le flan de diverses façons : avec une gousse de vanille (mais c'est le parfum le plus cher), avec une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, avec une feuille de *laurier-cerise* bouillie dans le lait, avec un zeste de citron, avec une cuillerée d'*essence de café* ou une cuillerée de kirsch. C'est une affaire de goût.

Pour donner plus de légèreté à la contexture du flan, on peut battre les blancs en neige et incorporer cette neige dans les jaunes et le lait battus à part.

Crème blanche. — Battre en neige 4 ou 5 blancs d'œufs, ensuite verser dessus un demi-litre de lait tiède, sucré et parfumé.

Passer le lait au travers d'une passoire, le mettre dans une casserole, sur un feu doux, et faire cuire jusqu'à ce que la crème épaississe; tourner sans cesse.

Crème ou Velouté au Chocolat. — Mettre dans une petite casserole 5 ou 6 paquets de chocolat Express, avec un verre d'eau chaude ; faire cuire ce chocolat pendant dix ou quinze minutes, jusqu'à ce qu'il se produise à la surface des *yeux*, comme dans le bouillon. D'autre part, faire cuire dans une grande casserole un demi-litre de lait, le sucrer, le parfumer, et y verser le chocolat déjà cuit; faire mijoter encore dix minutes. Casser dans un bol 6 œufs très frais, mettre les blancs en réserve ; battre les jaunes avec quelques cuillerées de lait froid, et ajouter peu à peu dans ces jaunes quelques cuillerées de chocolat ; pour habituer les œufs à la chaleur, retirer la casserole sur le coin du fourneau, verser dans le chocolat les jaunes d'œufs battus avec le lait, tourner avec la cuillère, et, quand la crème commence à épaissir, la verser dans une coupe, au travers d'une passoire fine ; tourner jusqu'au refroidissement.

Mettre au frais jusqu'au lendemain. La crème sera alors parfaitement onctueuse et liée. Le chocolat étant plus épais que le lait seul, cette crème épaissit suffisamment en versant les œufs dans le chocolat bouillant, sans qu'il soit nécessaire de faire bouillir le mélange qui tournerait sur le feu.

Crème Meringuée. — Faire une crème aux jaunes d'œufs comme il a été dit plus haut ; ensuite battre les blancs d'œufs en neige ferme, y mélanger 50 grammes de sucre pilé pour 4 œufs, verser cette neige sur la crème, placer le plat dans un four doux pour faire prendre le dessus, en forme de meringue.

Servir chaud.

Crème au Thé. — Faire une tasse de thé extrêmement fort ; mettre dans une casserole une cuillérée de farine (environ 15 grammes), 100 grammes de sucre et 5 ou 6 jaunes d'œufs ; triturer le mélange, y ajouter le thé refroidi et un demi-litre de bon lait ou, mieux, de crème douce. Mettre la casserole sur le feu et faire épaissir la crème en la tournant. Ne pas laisser arriver à l'ébullition, retirer du feu et tourner jusqu'au refroidissement.

Crème au Caramel. — Faire *brunir* et *caraméliser* 3 morceaux de sucre ; verser 2 cuillerées d'eau chaude pardessus, et ensuite se servir de ce caramel pour parfumer une crème aux jaunes d'œufs, faite comme il a déjà été dit.

Crème Brésilienne. — On choisit du café très parfumé, en grains ; on place 75 grammes de ce café sur une plaque de tôle et on met celle-ci au four excessivement chaud, afin de réchauffer les grains de café et, par cela même, d'en faire sortir une sorte de buée, laquelle constitue l'arome huileux du café.

Tandis que les grains chauffent, mettre 8 décilitres de lait dans une casserole ; on porte à ébullition et, quand on voit le lait monter, on y verse les grains de café chauds ainsi qu'un quart environ de gousse de vanille, on couvre et on tient le lait parfumé au chaud pendant un bon quart d'heure, *sans laisser bouillir.*

On peut s'étonner que j'indique cette manière d'obtenir l'arome du café au lieu d'employer du café moulu. Celui-ci communiquerait au lait une certaine amertume, tandis que les grains de café ainsi préparés conservent le fin parfum du café tel qu'on le désire.

On divise ensuite 150 grammes de chocolat en petits morceaux. On les place dans un bol posé lui-même sur un coin non trop chaud du fourneau, on verse quelques cuillerées de lait parfumé par-dessus, on conserve ainsi et, au bout de quelques minutes, on travaille le chocolat avec une cuillère de bois. Il faut obtenir une pâte très unie, et si le chocolat était trop épais pour se bien laisser travailler, on ajouterait encore un peu de lait.

D'autre part, on met dans une casserole 100 grammes de sucre et on joint 2 cuillerées à bouche d'eau. Le fond de la casserole doit porter, de tous côtés bien également, sur un feu très modéré.

Quand le sucre bouillonne après avoir fondu, on le surveille bien et aussitôt qu'il prend en *caramel clair*, il faut l'enlever du feu, y jeter 3 cuillerées d'eau chaude afin de le délayer, puis le remettre à feu très doux afin d'obtenir un sirop caramélisé très uniforme.

Ce point atteint, on le retire du feu.

On verse à travers une passoire ou un tamis le lait au café, le chocolat légèrement éclairci de lait au café pour l'aider à passer, et enfin le caramel.

On bat dans une terrine 6 jaunes d'œufs, et on y verse lentement le mélange liquide.

On met celui-ci dans un récipient unique ou bien dans des petits pots, et on cuit la crème brésilienne au bain-marie habituel ; l'eau ne doit pas bouillir dans ce cas-ci. Il faut qu'elle soit aussi chaude que possible, mais non bouillante. Cette crème prend trop vite autrement et elle perd ainsi une partie de sa finesse. Avoir soin d'étendre un couvercle sur le tout.

On compte environ un quart d'heure de cuisson.

Crème au Madère ou Sambayoni. — Casser dans une terrine 6 jaunes d'œufs, ajouter 250 grammes de sucre en poudre ; travailler ensemble pendant un quart d'heure ; ensuite ajouter un demi-litre de vin de Madère et une demi-gousse de vanille.

Passer le mélange et le mettre dans une casserole de métal sur un feu doux ; fouetter avec un fouet de fil de fer jusqu'à ce que le liquide se change en une mousse épaisse. Ne pas laisser bouillir, et ne pas cesser de remuer,

parce que sans cela les œufs tourneraient. Le Sambayoni peut être fait avec du kirsch ou du rhum.

Petits pots de Crème au Café. — Faire autant de tasses de café à l'eau qu'on veut avoir de pots ; sucrer ce café, ensuite le délayer avec autant de jaunes d'œufs que de tasses de café. Passer le mélange, en remplir des petits pots. Mettre ces pots dans une casserole d'eau bouillante, et les faire cuire au *bain-marie*.

Servir froid.

Petits pots de différentes Crèmes. — Après avoir préparé la crème que l'on veut, au café, au caramel, au chocolat, etc., en remplir des pots et les faire cuire au bain-marie, comme les pots de crème au café.

On peut aussi garnir des pots avec la préparation indiquée pour les *flans*; on les fait cuire vingt minutes au *bain-marie*.

Œufs à la Neige. — La plus économique des crèmes. Diviser 5 œufs, les blancs d'un côté, les jaunes de l'autre. Battre les blancs en neige ferme. Mettre sur le feu une casserole contenant un litre de lait, le sucrer, le parfumer et le faire bouillir. Lorsque l'ébullition est bien prononcée, prendre par cuillerées la neige battue et déposer chacune de ces cuillerées dans le lait bouillant, où les œufs se solidifient très rapidement. Donner à chaque cuillerée de neige la forme d'un œuf, les retourner dans le lait et, quand tous les œufs sont cuits, se servir du lait où ils ont bouilli, qui doit s'être diminué jusqu'à un demi-litre, pour faire une *crème aux jaunes d'œufs*, comme nous venons de l'indiquer. Passer la crème, la disposer dans une coupe, et dresser par-dessus les morceaux de blancs d'œufs cuits.

Avoir soin de ne pas laisser tomber dans la crème le lait qui sort des œufs, parce que cela l'éclaircirait désagréablement.

Lait frit à l'Italienne. — On mêle à un litre de lait environ 100 grammes de sucre en poudre et 4 œufs battus. On tourne dans l'appareil avec rapidité, ceci au moyen d'une cuillère de bois.

On passe le tout au tamis, on ajoute du zeste de citron et quelques pincées de cannelle. On cuit pendant une heure en ayant soin de tourner constamment.

Ce temps écoulé, on verse le mélange dans un plat en porcelaine enduit d'huile et on laisse refroidir.

On divise alors le lait frit en petits morceaux ayant la grosseur d'une belle noisette ; on passe les morceaux ainsi préparés dans du blanc d'œuf battu et ensuite dans de la chapelure, puis on fait frire dans la poêle.

On offre avec du sucre en poudre.

Crème au Bouillon. — Cette crème, non sucrée, est destinée aux malades ; c'est un aliment des plus substantiels. lequel peut rendre de grands services pendant une convalescence ou au cours d'un régime ne permettant pas d'absorber du sucre. Ce mets est de digestion très facile. On casse 2 œufs très frais, on recueille seulement les jaunes et on met ceux-ci dans une terrine. On les travaille un peu au moyen d'une fourchette d'argent.

D'autre part, on fait chauffer doucement du bouillon de poulet, du bouillon de bœuf *très léger* ou du bouillon de veau.

On verse ce bouillon, non trop chaud, sur les jaunes d'œufs, en tournant sans cesse, puis lorsque le mélange est parfait, on le place dans des petits pots et on fait prendre la crème au bain-marie.

Il ne faut pas oublier de mettre pas mal de légumes dans le bouillon et de l'aromatiser selon le goût du malade, car cette préparation est nécessairement un peu fade.

Fromage à la Crème. — Voici, pour terminer l'énumération des crèmes, quelques recettes de crèmes sans œufs à base de lait.

J'indique d'abord la meilleure manière de préparer la crème fouettée,

dite crème de Chantilly ou crème à la Chantilly.

On place dans une terrine posée en lieu frais, un litre de crème très épaisse, prise sur le lait. Il ne faut pas qu'elle ait plus de deux jours, trois au plus, sinon elle ne possède pas la qualité de finesse nécessaire.

On joint une pincée de gomme adragante, adjonction qui facilite la formation de la crème fouettée, tout en soutenant celle-ci.

La crème mousse bien quand le temps est froid ou si l'on a pris soin de mettre la terrine qui la contient dans un second récipient plein de glace pilée et de sel : on la fouette avec une verge ou avec un moulinet.

Si la crème fouettée se faisait difficilement, il faudrait enlever la petite quantité de crème qui s'est formée au fur et à mesure de l'opération et la placer sur une étamine étendue au-dessus d'un panier à fromage, ceci en un lieu *excessivement* frais, autrement la crème tomberait. Puis, quand toute la crème est au degré voulu, on y ajoute du sucre en poudre, quantité qui dépend du goût de chacun.

Crème fouettée au Chocolat. — On râpe du chocolat vanillé, et on le joint à la crème fouettée, ou bien on fait fondre du chocolat dans de l'eau bouillante. On le met *totalement refroidir* et on l'ajoute à la crème.

Crème fouettée à l'Orange ou au Citron. — On râpe sur des morceaux de sucre, du zeste d'orange ou de citron, puis on écrase le sucre finement, avant de le mêler à la crème fouettée.

Crème fouettée à la Rose. — On mêle une très petite quantité de cochenille à de l'eau de rose et on verse le parfum dans la crème fouettée.

Crème fouettée à la Vanille. — On pile une demi-gousse de vanille et on l'ajoute à du sucre en poudre. On passe à travers une fine passoire et on mêle à de la crème fouettée.

Ou bien, on emploie du sucre vanillé, mais celui-ci est parfois peu parfumé.

Crème fouettée à la Fleur d'Oranger. — On pile, puis on passe au tamis, de la fleur d'oranger pralinée et on la mêle à la crème fouettée.

Fromage Normand. — On prend un litre de crème fraîche et on la fait bouillir avec pas mal de sucre en poudre, un quart environ, et 2 ou 3 cuillerées d'eau de fleur d'oranger. Ceci pendant dix minutes.

On enlève la crème du feu, on la laisse refroidir, puis lorsqu'elle est telle, on la bat au fouet ou au moulinet, de manière qu'elle ait la consistance d'une crème fouettée. On l'égoutte dans un panier d'osier, en forme de cœur, garni d'une mousseline.

Lorsque le fromage normand est suffisamment égoutté, on le renverse dans le compotier, et on offre, à part, du sucre semoule ou du sucre en poudre, au choix.

Fromage Conti. — On additionne un litre de crème avec 250 grammes de sucre en poudre, une cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger pure, la moitié de zeste de citron râpé et un quart de gousse de vanille.

On met au feu et on fait réduire de moitié. On lie ensuite avec 6 jaunes d'œufs et 2 blancs d'œufs. On ne laisse plus bouillir.

On place au bain-marie afin de bien faire prendre le fromage Conti, puis lorsque l'appareil est excessivement épais on l'enlève du feu, on le pose sur une petite claie et on l'égoutte complètement avant de le servir à table.

Fromage à l'Allemande. — On prend du fromage blanc, préparé avec du lait non trop écrémé, mais pas du fromage à la crème.

On le passe à travers un tamis ou une passoire fine. On ajoute un ou 2 jaunes d'œufs selon la quantité de fromage employé (pour une livre de

fromage on met généralement 2 jaunes d'œufs), on sucre, avec pas mal de sucre en poudre aromatisé de cannelle, on bat le tout et on offre comme entremets.

Piroski à la Polonaise. — On mélange une livre de fromage blanc avec 190 grammes de mie de pain rassis émiettée.

On ajoute un peu de crème, un demi-quart de sucre en poudre, 65 grammes de raisins de Corinthe, une pincée de muscade, autant de sel, puis une quantité de farine suffisante pour permettre de former des boules avec la préparation.

Celles-ci faites, on les aplatit et on les met frire au beurre ou au saindoux.

Mousse aux Blancs d'Œufs au Chocolat.— Faire cuire, dans une petite casserole, 3 cuillerées de chocolat très épais, le faire refroidir, et, un instant avant le repas, battre en neige dure 3 blancs d'œufs très frais. Saupoudrer la neige de sucre pilé et ensuite la mélanger vivement avec le chocolat froid.

Mousse aux Fraises des Bois. — Préparer des blancs d'œufs battus en neige, les sucrer et les mélanger avec autant de pulpe de fraises des bois passées au travers d'une passoire fine.

Ces deux sortes de *mousses* peuvent être faites avec de la crème fouettée très ferme, au lieu de blancs d'œufs ; elles sont alors beaucoup plus fines et savoureuses.

Mousse glacée au Chocolat. — Préparer du chocolat avec des blancs d'œufs battus comme il est dit plus haut; prendre la même quantité de crème fouettée, mélanger les deux préparations, en remplir un moule à plombières et le faire glacer pendant trois heures dans un seau de glace pilée mélangée de sel.

Mousse aux Fraises. — Procéder de même, mélanger une partie égale de crème fouettée avec la mousse déjà prête de fruits et de blancs d'œufs, et faire glacer trois heures.

Mousse au Café. — Prendre un litre de crème fouettée bien ferme, y mélanger 150 grammes de sucre pilé et 2 cuillerées à café d'extrait de café; quand le mélange est bien fait, le verser dans un moule et faire glacer trois heures.

Mousse aux Marrons.— Faire cuire à l'eau 24 marrons, les peler et piler; ensuite remettre la poudre de marrons dans une casserole avec 100 grammes de sucre, de la vanille et un grand verre d'eau.

Faire bouillir cette pâte, la travailler et, quand elle est très *lisse*, y mélanger un demi-litre de crème fouettée avec un blanc d'œuf battu. Remplir un moule avec cette crème et la faire glacer trois heures. Renverser sur une serviette.

Gâteau Praliné. — Entremets des plus délicats.

On écrase assez finement 100 grammes de pralines. On bat en neige épaisse 4 blancs d'œufs dans lesquels on ajoute doucement, afin que les blancs ne s'affaissent pas, une à 2 cuillerées de sucre en poudre.

Enduire un moule de caramel, y verser le mélange de blancs d'œufs pralinés et cuire au bain-marie pendant une demi-heure.

Démouler le gâteau praliné et le placer dans un compotier, puis le servir froid avec une crème à la vanille.

L'emploi des pralines roses est moins à recommander que celui des pralines grises, en ce sens que l'entremets acquiert, lors de leur utilisation, une couleur peu agréable à l'œil.

Gâteau de Riz. — On choisit pour faire le gâteau de riz, du riz Caroline, riz de première qualité.

On emploie pour un gâteau de riz destiné à huit personnes, 100 grammes de riz.

On plonge le riz dans l'eau froide, on le lave bien et on l'égoutte.

On le met ensuite dans une casserole avec un demi-litre d'eau froide,

puis on le fait bouillir pendant cinq minutes. On l'immerge encore à l'eau froide et on l'égoutte tout à fait. Ces soins raffermissent et nettoient complètement le riz.

On place ensuite le riz dans une casserole de cuivre étamé avec une pincée de sel et 4 décilitres de lait bouilli chaud. Réserver un bon décilitre de lait que l'on conserve au chaud.

Aromatiser le gâteau avec du zeste de citron ou de la vanille pulvérisée.

On met la casserole couverte sur un feu excessivement doux et on cuit lentement ou, mieux, on fait mijoter le riz pendant une heure, en ajoutant peu à peu le reste de lait.

On reconnaît que le riz est cuit à point lorsqu'il est très tendre, mais il ne doit pas être en bouillie.

D'autre part, on bat 2 œufs entiers en liaison bien mousseuse.

On ajoute, après avoir retiré la casserole du feu, 75 grammes de sucre en ayant soin de ne pas écraser les grains de riz, les œufs battus et enfin 20 grammes de beurre frais.

On obtient un mélange parfait et on verse celui-ci dans un moule caramélisé.

Voici comment on prépare le moule. On prend un moule à charlotte et on y met 4 à 5 cuillerées de sucre en poudre et une cuillerée à bouche d'eau froide. On place le récipient sur un feu doux et on fait chauffer et cuire sans remuer le sucre. Au bout de peu de temps, la petite quantité d'eau s'évapore et le sucre commence à bouillonner. C'est le moment important de la cuisson du caramel, car si on laisse le moule trop longtemps au feu, le caramel acquiert une teinte noirâtre qui indique qu'il est brûlé, ce qui ne doit pas avoir lieu. Un caramel bien réussi est d'une jolie teinte dorée mais non noire.

Si le caramel se colore sur un seul point, remuez doucement le moule; le sucre moins cuit qui coule sur celui qui l'est trop, suffit à empêcher que le caramel brûle.

Afin que les côtés du moule se garnissent de caramel, il faut incliner le moule sur chacun des côtés et lui donner un mouvement de rotation sur lui-même.

Cette opération se fait rapidement; il ne faut pas mettre le riz immédiatement après que le caramel est terminé.

On termine le gâteau de riz en introduisant le moule au bain-marie dans le four.

La cuisson se conduit modérément, à four très doux, car le dessus du gâteau ne doit pas être coloré. Quand le feu est trop vif, le gâteau sèche et durcit; de plus, il ne monte pas.

On s'aperçoit du degré parfait de cuisson quand il se détache du moule et que le doigt, en appuyant sur le gâteau, n'enfonce pas.

On démoule au bout de cinq minutes et on offre l'entremets avec une crème à la vanille.

Gâteau de Riz au Café. — On fait cuire 6 cuillerées à bouche de riz, lavé dans un litre et demi de lait très sucré et vanillé; puis, quand il est froid, on y ajoute 6 cuillerées à bouche d'excellent café, 5 jaunes d'œufs et on met ensuite les 5 blancs battus en neige.

On beurre et on sucre l'intérieur d'un moule à gâteau de riz, on y met l'appareil et on cuit au four.

On sert froid recouvert d'une crème à la vanille.

Si on préfère le parfum du rhum à celui du café, on peut employer cet alcool.

Riz à la Belge. — On cuit du riz dans du lait sucré, puis, lorsqu'il est à point, on verse par-dessus du café très fort, bouillant. On replace le tout au feu pendant quelques moments avant de servir.

Riz flambant. — Cuire du riz dans de l'eau très fortement sucrée.

D'autre part, faire brûler du rhum sucré, puis jeter l'alcool lorsqu'il est éteint sur le riz, remuer le tout.

Ajouter au dernier moment un peu de rhum chaud, mettre le feu et offrir flambant.

Petites timbales au Riz. — J'indique au chapitre « Pâtisseries », la manière de préparer la pâte des tartes. Pour faire les petites timbales que voici, c'est cette pâte qu'il faut employer.

On prend des petits moules à timbales et on les garnit intérieurement avec de la pâte.

On fait bouillir un demi-litre de bon lait aromatisé de vanille et sucré.

On délaie dans un bol 2 cuillerées à bouche de crème de riz, puis on y verse peu à peu le lait en tournant.

Quand tout le liquide est absorbé, on met le mélange au feu dans une casserole et on remue avec la cuillère jusqu'au moment où l'appareil devient très épais. On prend alors 3 jaunes d'œufs qu'on ajoute à la sorte de bouillie en ayant soin d'obtenir une parfaite liaison.

On bat les 3 blancs d'œufs en neige, on les joint à la préparation, ainsi qu'une pincée de fécule ; on remue bien le tout et on garnit chaque petite timbale avec une certaine quantité de crème de riz.

On cuit à four moyen pendant une vingtaine de minutes, on démoule et on offre les timbales saupoudrées de sucre en poudre.

Croquettes de Riz. — On fait crever du riz après l'avoir échaudé, dans du lait sucré, parfumé d'eau de fleur d'oranger ou, si on le préfère, de cannelle en poudre. On ajoute un peu de beurre au cours de la cuisson.

Quand le riz est cuit, on en forme des boulettes mesurant la dimension d'une noix. On trempe légèrement les boulettes dans de l'œuf battu sucré, on les passe à la panure, on les trempe de nouveau légèrement dans l'œuf, puis on les fait frire.

Les beignets de riz diffèrent en ce sens qu'on les trempe dans une pâte à beignets au lieu de les immerger dans l'œuf battu et qu'on les saupoudre avec du sucre en poudre avant de les placer dans le four de campagne.

Riz aux Fraises. — Prendre un quart de riz et le cuire après l'avoir lavé à plusieurs eaux, dans moitié eau et moitié vin blanc, ceci pendant environ une demi-heure, après avoir ajouté un quart de livre de sucre et un peu de vanille.

Lorsque le riz est au point voulu, on y ajoute 2 œufs entiers ; on beurre un moule muni d'une cheminée intérieure et on y verse le riz.

J'ajoute qu'il faut aussi saupoudrer l'intérieur du moule avec de la fine chapelure après l'avoir beurré.

On met le moule ainsi préparé pendant un petit quart d'heure au four et on démoule le gâteau quand il est tout à fait refroidi.

Pendant que cuit le gâteau, laver et ensuite égoutter une demi-livre de fraises d'Héricart, les passer au travers du tamis de crin et verser dans la pulpe de fraises 150 grammes de sucre en poudre, un peu de jus de citron et un petit verre de kirsch.

Remplir le creux ménagé dans la couronne de riz avec la purée de fraises quelques moments avant de servir.

Riz aux Cerises — Laver 100 grammes de riz, puis le faire cuire pendant une demi-heure dans un demi-litre de lait sucré et vanillé.

Cuire, d'autre part, une livre de cerises dénoyautées dans un peu d'eau additionnée de sucre. Enlever du feu avant que les fruits ne s'écrasent.

Placer dans le fond du compotier la moitié du riz, étendre par-dessus la moitié des cerises, mettre ensuite l'autre moitié des cerises et terminer

avec le riz. Laisser refroidir à la cave avant d'offrir l'entremets.

On peut aussi servir le riz aux cerises chaud. Dans ce cas on le pose préparé, comme je l'ai indiqué, dans un plat de faïence allant au feu après avoir ajouté 3 œufs entiers dans le riz, et on cuit l'entremets pendant vingt minutes au four.

Riz au Lait. — Faire crever du riz après l'avoir bien lavé dans du lait.

Proportions : un quart de riz Caroline, un litre de lait, un quart de sucre. Du zeste de citron ou de la vanille pour aromatiser.

On cuit le riz très doucement ou, pour mieux dire, on le fait gonfler petit à petit.

On veille à ce qu'il n'attache pas, en remuant parfois avec une cuillère de bois.

Quand la cuisson est achevée, on verse 2 jaunes d'œufs bien battus dans le riz au lait. Pour ce faire on prend un peu de riz au moyen d'une cuillère et on l'ajoute dans les œufs battus. On continue à mettre du riz jusqu'à ce que les œufs soient complètement absorbés, puis on place le tout dans la casserole.

On mélange bien, on remet le riz à feu doux pendant quelques moments, en ayant soin de remuer avec une cuillère de bois afin que les œufs ne tournent pas. On emploie parfois aussi le bain-marie en dernier lieu.

L'adjonction des œufs n'est pas indispensable.

La semoule se prépare d'après la même recette.

Riz au lait d'Amandes. — Échauder le riz, puis le rafraîchir à l'eau froide. Le placer ensuite dans une casserole avec une pincée de sel, du zeste de citron, une demi-feuille de laurier-amande et suffisamment d'eau pour que le riz cuise.

D'autre part, on pile une demi-livre d'amandes émondées (proportion pour une demi-livre de riz environ) en ayant soin de joindre quelques gouttes d'eau afin d'éviter que les amandes ne tournent en huile. Lorsqu'elles sont au point voulu on les passe à travers une fine étamine.

On joint alors du sucre au riz, on mouille avec le lait d'amandes obtenu et on termine la cuisson de l'entremets à très petit feu.

On enlève, au moment de servir, la demi-feuille de laurier-amande.

Abricots Condé. — On choisit de beaux abricots mûrs et égaux, puis on les dénoyaute après les avoir jetés dans un sirop de sucre.

On cuit du riz au lait sucré et vanillé, on le place dans un compotier et on pose par-dessus les abricots et le jus.

On met au four, on cuit en surveillant jusqu'au moment où le sucre forme caramel.

Ce point atteint, on retire le gâteau du feu et on l'offre tiède ou froid, selon le goût. On peut employer des pêches au lieu d'abricots.

Gâteau de Semoule. — On fait bouillir du lait et on y verse une quantité de semoule qui forme en cuisant une bouillie épaisse. Un litre de lait pour un bon quart de semoule est une proportion à recommander. On sucre à volonté et on parfume selon son goût, avec du citron, de la fleur d'oranger, de la vanille ou de la cannelle.

On ajoute, quand la semoule est cuite, 4 jaunes d'œufs et 2 blancs battus en neige : on mêle le tout absolument.

On caramélise un moule, on y verse la préparation et on fait prendre celle-ci soit au four, soit au bain-marie.

On offre le gâteau de semoule tel ou avec une crème vanillée.

Parfois on joint à la semoule des raisins de Smyrne ou des cerises confites, ce qui ajoute un degré de finesse.

Gâteau de Semoule aux Framboises. — Ce délicieux entremets dif-

fère complètement du gâteau précédent.

Choisir une semoule qui demeure fine à la cuisson et non la semoule italienne qui devient grumeleuse lorsqu'on l'utilise.

Prendre un litre de lait, le faire bouillir et y jeter la semoule, puis le zeste d'un citron râpé. Cuire aussi doucement que possible, sans presque bouillir, ceci pendant un quart d'heure.

On remue parfois avec la cuillère de bois pour éviter que le mélange ne s'attache.

On ajoute alors une demi-livre de sucre, puis une petite pincée de sel. On fait prendre le sucre à feu doux en continuant à tourner. Il vaut mieux ne mettre le sucre qu'au moment que j'indique et non dès le début de la cuisson, car cette précaution fait que la semoule prend moins facilement en cuisant au fond de la casserole.

Tourner pendant une dizaine de minutes encore.

On enlève alors la casserole du feu, on bat 4 blancs d'œufs en neige et on les verse vivement dans la semoule en les y mélangeant au moyen du fouet. On remet de nouveau la casserole au feu, on continue à fouetter la semoule afin de bien lier le tout. Ceci, *sans bouillir*. On compte environ cinq minutes pour cette liaison.

Lorsqu'on juge la semoule très consistante, on retire la casserole du feu, on y joint 15 amandes amères, émondées et divisées en petites lanières fines, et enfin on verse la préparation dans un moule à charlotte. Il faut passer un peu d'eau dans l'intérieur de ce moule, afin de produire une légère humidité, ce qui aide à faire prendre le gâteau.

On dépose alors le moule ainsi préparé dans une cave, une glacière ou tout autre endroit très frais. On laisse tel pendant huit heures.

D'autre part, on épluche une livre de framboises mûres; on les passe à travers un tamis de crin ; on sucre la purée obtenue avec 200 grammes de sucre en poudre et on ajoute 6 ou 7 gouttes de citron. On conserve au frais jusqu'à l'emploi.

Le moment venu, on démoule le gâteau de semoule. Pour ce faire, on se sert de la lame d'un couteau qu'on passe entre le moule et le gâteau; il faut agir avec adresse afin que le gâteau de semoule ne s'affaisse pas.

On verse ensuite la purée de framboises par-dessus.

Plum-pudding. — Prendre une livre de raisin de Malaga dont on enlève les râfles puis les pépins. Cette opération, qui demande pas mal de soin, est nécessaire, attendu que les pépins des raisins de Malaga sont fort gros, par conséquent, point agréables à rencontrer dans la bouche.

On casse 6 œufs dans une terrine, on ajoute les raisins, un demi-verre d'eau-de-vie ou de rhum, au choix, 125 grammes de graisse de bœuf hachée (certaines personnes préfèrent employer du beurre afin d'éviter la lourdeur produite par la graisse, mais ce n'est pas suivre l'exacte recette), une livre de farine, 2 verres de lait, 70 grammes de sucre en poudre, la moitié d'un zeste de citron, un peu de muscade en poudre, un peu de sel, quelques amandes hachées pas très menu, des écorces confites de cédrat, d'oranges, de citrons, de l'angélique, le tout coupé en menus filets. On joint aussi suffisamment de mie de pain blanc rassis pour donner à la pâte une certaine consistance.

On mêle et on travaille le tout, puis on enveloppe la préparation dans un linge; on dispose le plum-pudding en forme de boule, on ficelle le linge fortement de manière que nulle parcelle de pâte ne s'échappe et on immerge le paquet dans de l'eau bouillante, liquide qui ne doit cesser son ébullition pendant quatre ou cinq heures.

On place le plum-pudding lorsqu'il est cuit dans un compotier après l'avoir démailloté, on l'arrose de rhum

ou d'eau-de-vie, et on met le feu à l'alcool.

On sert le plum-pudding flambant.

Pudding de Cabinet. — Prendre des biscuits à la cuillère, environ un quart et demi. Les disposer quatre par quatre au fond d'une terrine ou dans un saladier en ayant soin de les placer de façon qu'ils forment un quadrillage.

Entre chaque couche de biscuits, disposer un lit de confiture différente, soit par exemple des abricots, des framboises ou des cerises, parsemer chaque lit de confitures avec des raisins de Corinthe et quelques raisins de Smyrne (ceux-ci ne sont pas indispensables) bien lavés au préalable.

Faire, d'autre part, une crème à la vanille, prendre la moitié de cette crème (on compte un litre de lait et 6 jaunes d'œufs pour confectionner la crème), la verser petit à petit sur les biscuits de façon qu'ils s'imbibent bien.

On doit préparer le pudding de cabinet vingt-quatre heures avant de l'offrir à table, de façon à pouvoir l'arroser fréquemment avec la crème qu'on a mise par-dessus.

Au bout de ce temps, la crème est presque tarie. Il reste alors à placer adroitement l'entremets dans un compotier, puis à verser par-dessus la crème non employée.

On conserve le pudding de cabinet à la cave afin de le présenter très froid au dessert. Un raffinement consiste à mettre le récipient dans un autre plus grand plein de glace concassée pendant trois heures avant de le servir.

Pudding Bruxellois. — Entremets qui ressemble un peu au pudding de cabinet, mais qui en diffère aussi.

On prend un quart de livre de biscuits à la cuillère. On enduit un moule uni en faïence avec de l'huile — ceci légèrement — puis on dispose au fond et contre les parois du récipient les biscuits humectés de rhum.

On étend au fond du moule sur la première couche de biscuits, un lit de fruits confits, un autre de macarons, un troisième de fruits confits, puis un quatrième de macarons et ainsi de suite jusqu'à ce que le récipient soit rempli jusqu'aux deux tiers.

Ce point atteint, on verse dans le pudding une crème à la vanille tiède, on place le moule au bain-marie et on cuit l'entremets pendant une heure et quart.

On retire le pudding du feu et on le pose à la cave dans un récipient plein d'eau froide : on ne démoule qu'au moment de servir.

Le pudding belge se confectionne la veille du jour où on doit le consommer.

Si on préfère le marasquin ou le kirsch, on peut employer ces alcools au lieu de rhum.

Pudding aux Cerises. — Proportions : une livre de cerises noires, 140 grammes de mie de pain, un bon quart de lait, 3 œufs, 7 cuillerées de sucre en poudre, 30 grammes environ de beurre, 2 cuillerées à bouche de kirsch, une pincée de cannelle en poudre, un filet de jus de citron, une petite poignée de panure.

Diviser la mie de pain en petits morceaux et la mettre dans le lait bouillant. Conserver tel pendant une dizaine de minutes, puis écraser le pain mouillé avec une fourchette et finalement le passer à travers une passoire munie de gros trous.

Faire refroidir le pain et lorsqu'il commence à devenir tiède, ajouter les jaunes d'œufs, les blancs battus en neige non trop épaisse, et le reste des ingrédients, sauf les cerises et le citron. Le beurre se fait fondre un peu.

On mélange complètement le tout et quand on juge le moment venu, on joint les cerises dénoyautées et le jus de citron.

On beurre, pour terminer, un plat creux de porcelaine allant au feu : celui-ci doit mesurer 5 centimètres environ de profondeur.

On passe la panure au tamis, on beurre amplement l'intérieur du plat et on saupoudre toute la surface beurrée avec la panure; cuire le pudding aux cerises à feu très modéré.

On compte trois quarts d'heure de cuisson. Il ne faut pas s'étonner si la pâte ne monte pas; elle ne doit pas le faire.

On sert l'entremets chaud.

Pudding aux Mûres. — Prendre un kilogramme de mûres et les cuire dans un sirop composé d'une livre de sucre et d'un demi-litre d'eau ; puis les passer.

Disposer dans un récipient rond de porcelaine des tranches de mie de pain rassis en plusieurs lits superposés, verser le sirop de mûres par-dessus et faire refroidir à la cave.

Lorsque le tout est complètement imbibé de sirop, c'est-à-dire au bout de vingt-quatre heures, démouler au-dessus d'un compotier et masquer le pudding aux mûres par une crème à la vanille.

Pudding aux Marrons et au Chocolat. — On met fondre 2 tablettes de chocolat très vanillé dans un demi-litre de lait avec 75 grammes de sucre en poudre environ.

On fait cuire à l'eau 30 beaux marrons, on enlève les deux peaux, on les pile bien et on les mêle au chocolat au lait bien bouillant.

On bat 2 œufs entiers pendant vingt minutes, on verse le chocolat bouillant additionné des marrons pardessus.

On enduit un moule de caramel, on y verse le mélange et on place vite le moule dans un bain-marie *bouillant* avec feu dessus et feu dessous, ceci afin que les marrons ne tombent pas au fond du moule. Lorsque le pudding est ferme sous le doigt, on pose un plat ou un compotier sur le moule et on renverse le gâteau.

On le sert masqué d'une crème à la vanille ou au kirsch.

On décore le pudding aux marrons avec des pistaches bien épluchées partagées en deux.

Abricotine. — On prend des biscuits à la cuillère et on les place dans une casserole de porcelaine, de manière qu'ils forment des entrelacs. On étend de la confiture d'abricot entre chaque couche de biscuits. On place tout autour des biscuits coupés en deux debout, en ayant soin de les mettre la tête en bas afin qu'en démoulant l'entremets ils se trouvent posés en bon ordre.

On étend un couvercle sur la casserole, puis un poids sur ce couvercle, ce qui fait adhérer les biscuits les uns aux autres. Ceci se prépare vingt-quatre heures avant d'offrir l'entremets.

Quelques heures avant de le servir, on verse du kirsch par-dessus et on le recouvre d'une crème au caramel.

Gâteau de Marrons. — Acheter un kilogramme de très beaux marrons (on a toujours avantage de les choisir tels attendu qu'on a moins de perte causée par les épluchures), les faire cuire à l'eau. Lorsqu'ils sont à point, les ouvrir et les passer au tamis galvanisé.

D'autre part, prendre une livre de sucre et préparer un sirop *très épais* aromatisé de vanille, le mêler quand il est au point voulu à la farine de marrons. Réserver une petite quantité de sirop. Bien remuer le tout afin de former une pâte compacte.

Placer le mélange sur un compotier et donner au gâteau la forme d'une couronne. Décorer celle-ci avec des fruits confits et des amandes coupées en long, puis quand le gâteau est prêt, le glacer avec le reste du sirop.

L'opération du glaçage doit se faire deux heures avant d'offrir la friandise.

Le goût de ce gâteau de marrons ressemble beaucoup à celui des marrons glacés.

Autre gâteau de Marrons. — On prend 3 livres de marrons qu'on fait cuire à l'eau après avoir enlevé la première peau.

Lorsqu'ils sont cuits, on les passe au tamis galvanisé afin d'obtenir une fine purée.

On ajoute du sucre fondu dans très peu de lait, (proportion : un quart de sucre dans une tasse à café de lait vanillé). On joint ensuite 4 jaunes d'œufs, on mélange bien, puis on bat les blancs en neige. On verse ceux-ci dans le mélange.

Lorsque le tout est bien amalgamé, on caramélise un moule à charlotte ; on y met la pâte, on place au four et on cuit pendant une bonne heure.

On offre ce gâteau de marrons recouvert d'une crème vanillée.

Crème de Marrons. — Préparer un sirop de sucre additionné de vanille.

D'autre part, faire cuire à l'eau bouillante, *sans aucun* assaisonnement, une trentaine de beaux marrons. Les éplucher, puis les passer dans la passoire à bouillon ou, au gré, dans le tamis de crin.

Recueillir la farine de marrons et la délayer dans le sirop ; ajouter ensuite 2 verres de crème fraîche et 4 œufs très frais.

Faire chauffer le mélange au bain-marie en ayant soin de le remuer constamment, ceci jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance d'une crème.

On peut, mais ce n'est pas indispensable, joindre des fruits confits divisés en morceaux.

Timbale de Marrons. — On cuit un litre de beaux marrons de Turin, après avoir enlevé la première peau, dans du lait additionné d'une pincée de sel. On compte environ un demi-litre de lait pour la quantité de marrons indiquée.

On passe ensuite les fruits au tamis galvanisé.

On met dans une casserole 175 grammes de sucre et un décilitre d'eau ; on fait fondre le sucre à feu doux et on obtient un sirop épais, mais non trop cuit. Pendant que le sirop cuit, on ajoute 100 grammes de beurre à la purée de marrons, on mélange bien le tout, puis on verse peu à peu le sirop en ayant soin de tourner avec la cuillère de bois pour obtenir une pâte très unie. Si on juge que celle-ci devient un peu liquide, on n'ajoute pas tout le sirop, car la pâte doit rester épaisse, quoique lisse.

Lorsque la pâte est au point voulu, on l'étend dans un plat assez vaste, on l'unifie avec le plat d'un couteau, on étend une petite quantité de beurre liquide sur la surface pour qu'aucune croûte dure ne se forme en refroidissant.

On choisit un moule à charlotte ayant 10 centimètres de hauteur sur 12 centimètres environ de diamètre. On place dans le fond un papier non beurré et on entoure l'intérieur du récipient avec un autre papier dont on beurre seulement la fermeture.

On coupe alors dans la pâte de marrons un disque ayant la même dimension que le fond du moule. On garnit ensuite le tour de l'ustensile avec de la pâte au moyen d'une spatule. Pour bien réussir cette opération, il faut attendre que la pâte soit *absolument* froide et agir avec adresse.

On peut arranger la timbale plusieurs heures avant d'achever sa terminaison, mais alors il faut la faire attendre au frais.

Environ un quart d'heure avant d'offrir la timbale de marrons on fouette 3 décilitres de crème. dans laquelle on met une cuillerée de sucre en poudre. Battre jusqu'à ce que la crème devienne aussi ferme que possible et ajouter alors 65 grammes de sucre en poudre et une pincée de vanille en poudre, puis remplir le creux de la timbale avec cette crème.

On démoule la timbale en posant le compotier sur le moule et en renversant celui-ci. Enfin on glace la timbale de la façon suivante.

On met dans une casserole 125 grammes de chocolat divisé en petits morceaux ainsi que 8 cuillerées d'eau, on laisse fondre à feu doux sans faire bouillir, en tournant souvent afin que le chocolat n'attache pas.

Lorsque le tout forme une sorte de pâte uniforme, on y joint 25 grammes

de beurre ; on enlève du feu après complet mélange et on verse le chocolat sur le dessus de la timbale.

On prend un peu de chocolat qui coule dans le compotier au moyen d'une cuillère et on le verse de nouveau sur le dessus de la timbale afin de le répandre sur les endroits où il n'aurait pas coulé. On recommence cette opération jusqu'à ce que toute la surface de la timbale soit couverte d'égale façon.

C'est seulement au moment de servir qu'il faut remplir la timbale et la démouler, sinon elle pourrait s'affaisser.

Gâteau au Chocolat. — On casse 3 barres de chocolat et on les place dans une casserole avec du beurre. On compte comme quantité de beurre la moitié du poids de chocolat.

On pose le récipient assez près du feu pour que le beurre se liquéfie et que le chocolat se ramollisse. On mélange parfaitement et on ajoute 3 jaunes d'œufs, 2 cuillerées de farine et un poids de sucre égal à celui du chocolat. Quand le mélange est parfait, on joint les 3 blancs battus en neige et un peu de vanille.

On étend l'appareil dans une tourtière beurrée saupoudrée de sucre ; on met au four et on cuit doucement.

Aspic de Pommes. — On place 375 grammes de sucre dans une casserole avec 250 grammes d'eau froide ; on met à feu modéré. Le sirop est pris au premier bouillon.

On pèle les pommes, on enlève le cœur, puis on les divise en minces lamelles.

On jette les pommes dans le léger sirop et on les y fait cuire à petit feu. On remue parfois afin qu'elles n'attachent pas et l'on veille à ce qu'elles ne soient pas trop écrasées.

La cuisson est achevée lorsque presque toutes les pommes sont devenues transparentes.

Peu avant la fin de la cuisson, cinq minutes environ, on ajoute une petite quantité de zeste de citron et 125 grammes de fruits confits : écorce d'orange, cédrat, melon, angélique confite, cerises, divisés en petits morceaux.

On remue bien le tout et on enlève du feu.

On verse alors la préparation dans un moule en porcelaine, une terrine à pâté par exemple, puis on place le récipient dans de l'eau excessivement fraîche : on laisse tel pendant six ou sept heures.

L'aspic de pommes se démoule en passant un couteau contre la paroi du moule ; si cette opération ne se faisait pas facilement, il suffirait de tremper le moule pendant quelques minutes dans de l'eau chaude.

On offre l'entremets tel, ou bien on l'arrose avec du sirop de cerises ou de framboises coupé d'un peu d'eau ou de kirsch.

Pommes à la Flamande. — On commence par tamiser 60 grammes de farine.

On met chauffer dans une petite casserole 2 décilitres de lait et 30 grammes de beurre très frais avec une pincée de sel. On fond doucement le beurre et quand il est tel on fait bouillir avec rapidité le lait. Quand il monte on y jette la farine et on mélange au moyen d'une cuillère de bois, ceci jusqu'à ce que le tout prenne une consistance solide. Ce degré s'obtient au bout de quatre minutes environ.

On enlève du feu et on refroidit la pâte dans un récipient de porcelaine. Environ six minutes après, alors qu'elle n'est pas complètement froide encore, on y joint 60 grammes de sucre. On travaille avec la cuillère de bois, on met 60 grammes de beurre frais divisé en petits morceaux : on mélange encore.

On casse un œuf, on le bat et on le verse dans la pâte, on mélange. On casse un second œuf, on agit de même, puis un troisième et on obtient une pâte ayant la consistance d'une crème épaisse.

On choisit des pommes de reinette ou des pommes de Châtaignier; on compte une pomme par personne; il les faut de moyenne grosseur. On les vide au moyen du vide-pommes.

Prendre un plat à gratin, c'est dans celui-ci qu'on offre l'entremets à table. On le beurre légèrement et on y dispose les pommes en les serrant les unes contre les autres.

On emplit le creux des fruits laissé par le vide-pommes avec de la gelée de groseille.

Les pommes ainsi arrangées, on prend de la pâte avec une cuillère; on étend cette pâte sur les fruits. La préparation doit recouvrir le tout, elle doit cacher totalement les fruits: en mettre une assez forte épaisseur sur chaque pomme, car la pâte glisse au fond du plat en cuisant.

On cuit à four modéré pendant une heure. Il est nécessaire de tourner le plat sur lui-même assez fréquemment au cours de la cuisson pour éviter les coups de feu qui nuisent à l'aspect général de l'entremets.

On offre les pommes à la flamande chaudes.

Pudding aux Pommes. — Il est nécessaire, pour la bonne réussite de cet entremets, de choisir des pommes de reinette de bonne qualité. On en prend une livre, plus une pomme afin d'avoir le poids complet après l'épluchage des fruits.

Préparer, pendant cette opération, un sirop de sucre fait d'une livre de sucre et d'un litre d'eau. Le laisser réduire jusqu'à ce qu'il devienne épais, puis y mettre les pommes épluchées après les avoir divisées en quartiers: faire cuire et obtenir une sorte de pâte suffisamment consistante. Tourner fréquemment dans les pommes avec une cuillère pendant la cuisson afin qu'elles n'attachent pas.

Graisser intérieurement un moule en porcelaine et y déposer la préparation. Faire reposer ainsi pendant vingt-quatre heures.

Démouler en trempant le récipient dans de l'eau chaude pendant un instant, et placer le pudding dans un compotier. Le recouvrir avec une crème à la vanille ou verser par-dessus du rhum sucré qu'on fait flamber lorsqu'on sert l'entremets à table.

Rolly-polly. — Entremets anglais.

Faire bien hacher trois quarts de livre de graisse de rognon de bœuf, puis manipuler la graisse et une demi-livre de farine avec un peu de sel.

Lorsque l'appareil est devenu une sorte de pâte unie, on l'aplatit au moyen du rouleau à pâtisserie. On choisit une confiture ou une marmelade, on étend celle-ci sur la pâte préparée. On roule ensuite la pâte comme si on roulait du papier, puis on place cette sorte de rouleau dans un linge.

On coud celui-ci hermétiquement et on l'immerge dans de l'eau bouillante. On cuit pendant deux heures sans cesser l'ébullition et on sert le rolly-polly bouillant.

Croûtes au Vin blanc. — Nettoyer, puis épépiner des raisins de Malaga (30 grammes environ) et laver 30 grammes de Corinthe.

Mettre fondre 50 grammes de sucre avec un décilitre de vin blanc sur le feu et joindre, quand le sucre est fondu, les raisins préparés.

Faire mijoter doucement pendant une demi-heure afin que les raisins gonflent totalement.

Avoir du pain de mie, c'est-à-dire du pain anglais à sandwichs, le prendre rassis; diviser le pain en petites tranches carrées mesurant environ 4 à 5 centimètres de côté.

Prendre 30 grammes de beurre, le placer dans une *sauteuse* de cuivre, y mettre les tranches de pain et les faire dorer légèrement d'un côté, puis de l'autre.

Joindre un demi-décilitre de vin de Madère dans la casserole où se trouvent déjà les raisins et le vin blanc, ceci au dernier moment afin de conserver au vin de Madère l'arome qui lui est propre. Ne point faire bouillir.

Enduire un côté seulement des croûtons avec de la confiture de framboises ou d'abricots. Les ranger en couronne dans un compotier ; arroser chacun d'eux avec une petite quantité du vin des raisins.

Poser les raisins et le peu de vin demeuré inemployé dans le creux formé par la couronne et offrir l'entremets aussitôt qu'il est terminé, c'est-à-dire très chaud.

Flan d'Oranges. — Proportions : 8 œufs, 5 oranges, un citron, 150 grammes de sucre. Frotter quelques morceaux de sucre contre l'écorce du citron et des oranges. Extraire le jus des fruits au moyen du presse-citron.

Battre les œufs avec le suc obtenu, joindre le sucre zesté. Placer le mélange dans un moule à charlotte et cuire au bain-marie.

Pain perdu. — Ancienne friandise toujours bien accueillie au repas familial. Chauffer du lait additionné de plus ou moins de sucre selon le goût. Aromatiser le liquide avec de la fleur d'orange, du rhum ou un zeste de citron.

Y placer des tranches de pain épaisses d'un centimètre ; ceci jusqu'à ce que le pain ait absorbé le lait.

Battre un œuf blanc et jaune, tremper les tranches l'une après l'autre dans le liquide, puis faire frire dans de la bonne friture ou du saindoux.

Offrir les tranches de pain perdu saupoudrées de sucre en poudre mêlé ou non à de la cannelle pulvérisée.

Crêpes. — Proportions : un litre de farine, 6 œufs, 3 cuillerées d'eau-de-vie, 3 cuillerées à café d'huile d'olives, 2 cuillerées à café d'eau de fleurs d'oranger, une pincée de sel, et suffisamment d'eau mélangée à du lait pour obtenir une sorte de bouillie.

Délayer la farine avec les œufs et ajouter les substances indiquées. Mélanger au moyen d'une cuillère de bois : il est meilleur de préparer la pâte deux ou trois heures avant de l'employer que de la faire au moment de confectionner les crêpes.

On met fondre un peu de saindoux dans la poêle à feu vif ; on y verse 2 ou 3 cuillerées à bouche de pâte, on l'étend de façon que le fond de la poêle en soit couvert, on cuit d'un côté, puis de l'autre en faisant sauter la crêpe sur elle-même et on offre celle-ci brûlante après l'avoir saupoudrée de sucre.

Quelques personnes ajoutent du zeste d'orange à la pâte des crêpes.

Panequets. — Placer dans un saladier 3 jaunes d'œufs, 4 cuillerées à bouche de farine et 2 œufs entiers ; 2 macarons pilés, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, une pincée de sel. Ajouter un peu de lait : il faut obtenir une pâte claire semblable à celle des crêpes.

Graisser une poêle avec du beurre, prendre une cuillerée à bouche de pâte, la mettre dans la poêle, tourner celle-ci en tous sens afin que la pâte s'étende régulièrement et s'amincisse, puis cuire le panequet en ayant soin de le retourner. Le poudrer de sucre pulvérisé lorsqu'il est à point et achever d'employer toute la pâte.

Panequets fourrés. — Mettre 175 grammes de sucre pulvérisé dans un saladier ainsi que 60 grammes de beurre frais fondu, puis presque refroidi, 50 grammes de farine et un peu de sel. Délayer la pâte avec un demi-litre de lait.

Faire chauffer une poêle et la graisser avec du beurre ; agir comme dans la recette précédente, puis étendre le panequet dans une assiette, le garnir de marmelade d'abricots, de reine-Claude ou de rhubarbe ; le rouler comme une crêpe et l'offrir couvert de sucre en poudre.

On peut aussi employer de la gelée de fruits pour remplir le panequet.

LA PATISSERIE

Feuilletage. — Nulle autre pâte que le feuilletage ne se prête mieux à diverses combinaisons. Non seulement il forme la base de maintes pâtisseries, mais son emploi en cuisine : vol-au-vent, tourte, bouchées, est fréquent. Il est de toute utilité de savoir le préparer.

Voici la manière de le bien faire.

On dispose 500 grammes de farine de gruau sur une table ou un marbre, on fait un creux au milieu et on y met 8 grammes de sel fin, un petit verre de rhum et gros comme un petit œuf de beurre pris sur les 500 grammes de beurre nécessaires au feuilletage. On travaille un peu ceci au milieu de la farine et on ajoute petit à petit un quart de litre d'eau en ayant soin de la faire absorber doucement par la farine. Cette opération terminée, on pétrit la pâte avec la paume de la main droite en la poussant sur la table par petite quantité, opération qui a pour but de rendre la pâte infiniment délicate.

On la dispose ensuite en une boule bien lisse au moyen des deux mains en saupoudrant légèrement la table de farine; on l'entaille avec un couteau, assez fortement, ce qui aère la pâte, puis on la laisse reposer à l'abri de l'air pendant un quart d'heure.

Ce temps écoulé, on étend la pâte et on pose le beurre au milieu. Quand celui-ci est ferme, il est bon de le travailler sur le coin de la table légèrement mouillé. S'il est mou, on l'essuie entre deux serviettes saupoudrées de farine. On relève les quatre côtés de la pâte de façon que le beurre soit emprisonné bien au milieu, on saupoudre la table de farine et on l'allonge avec le rouleau à pâtisserie. On ne doit pas presser trop fort afin que le beurre ne s'échappe pas, car le feuilletage ne monterait pas aussi bien.

On ramène ensuite les deux extrémités de la pâte vers le milieu et on plie en deux, ce qui fait trois plis superposés : c'est ce qu'on nomme un *tour*. On saupoudre d'un peu de farine et on continue le même pliage en sens opposé; on laisse, au bout de deux *tours*, reposer la pâte au frais sous un linge pendant un quart d'heure. Six *tours* sont nécessaires pour que le feuilletage soit complet : c'est dire qu'il faut avoir une heure devant soi pour faire cette préparation.

Il reste simplement à donner au feuilletage la forme d'une galette et à cuire au four.

Galette du Berry. — Prendre 500 grammes de farine que l'on place dans un plat creux; y pratiquer un puits avec la main et y mettre 100 grammes de beurre, un verre d'eau de grandeur moyenne additionné d'une demi-cuillerée à café de sel, puis un jaune d'œuf bien battu.

Réunir la pâte en une grosse boule qu'on laisse reposer à l'air pendant une vingtaine de minutes sur un linge plié en quatre. Le temps voulu écoulé, aplatir la boule de pâte sur un marbre enduit de beurre. Faire reposer pendant dix minutes encore, plier en quatre : recommencer cinq fois ce pliage avant d'aplatir en galette.

Cuisson à four modéré.

Galette Lorraine ou Quiche. — Prendre un litre de farine, une demi-livre de beurre, 8 grammes de sel, 2 œufs : pétrir le tout, puis étendre la pâte, ayant un demi-centimètre d'épaisseur, dans une tourtière.

Placer par-dessus quelques morceaux de beurre et former avec de la pâte un bord roulé tout autour. Mettre la quiche ainsi préparée pendant un quart d'heure au four.

D'autre part, battre dans une terrine 2 œufs et un quart de litre de crème avec un peu de sel; verser l'appareil sur la galette, distribuer çà et là des petites boulettes de beurre

sur la bouillie et cuire pendant un second quart d'heure dans le four.

Galette aux Œufs. — Après avoir préparé la farine ainsi que je l'ai indiqué plus haut, on joint des jaunes d'œufs au beurre, à l'eau et au sel, et on achève la galette comme précédemment.

Galette au Fromage. — Recette du feuilletage. On ajoute seulement à la pâte du fromage de Gruyère râpé et, quand la galette est posée sur la plaque de tôle, on la saupoudre de gruyère râpé.

Galette aux Anis. — On prend 3 œufs, une cuillerée à bouche de graines d'anis épluchées, une bonne livre et demie de farine et une demi-livre de sucre en poudre. On casse les œufs dans une terrine et on les bat avec le sucre, opération qui dure environ un bon quart d'heure et qu'on sait terminée quand on voit l'appareil devenir blanc.

Ajouter, petit à petit, la farine et aussi les anis : mêler absolument, beurrer une tourtière et y verser la pâte. Cuire à feu doux.

Galette aux Amandes. — Recette semblable à celle de la galette aux anis, sauf qu'on additionne le gâteau d'amandes (un quart de litre) coupées en filets au lieu d'anis, et d'une cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger.

Galette sèche. — Un quart de beurre, un œuf, un peu de lait ou d'eau, une demi-livre de sucre en poudre, un peu de sel et environ une livre de farine.

On mêle le tout, on aplatit la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne très mince et on l'étend dans une tourtière que l'on place à four doux.

Brioche. — La pâte à brioche, dont la préparation n'est pas très compliquée, est pourtant assez difficile à bien faire. La bonne réussite du gâteau dépend de l'adresse et du soin avec lesquels on travaille la pâte.

On commence par préparer le levain ; voici comment :

On fait tiédir un quart de litre de lait dans une petite casserole. On dispose sur la table, formant couronne, 60 grammes de farine et on place dans le puits 10 grammes de levure qu'on délaie avec une cuillerée à bouche de lait *tiède*. J'insiste sur ce point, parce que si l'on emploie le lait trop chaud, il brûle la levure sans permettre à la pâte de monter.

La levure parfaitement délayée, on mélange la farine en ajoutant de 3 à 4 cuillerées de lait, de manière que la pâte soit assez molle.

Cette opération doit être faite assez rapidement ; la boule de pâte qu'on obtient prend le nom de « levain ».

On l'incise en forme de croix jusqu'à la moitié de l'épaisseur, puis on la met dans une casserole contenant le reste du lait tiède, sans la couvrir. Cette manière de préparer le levain donne de meilleurs résultats que lorsqu'on le fait à sec. Dès qu'il commence à gonfler, il surnage dans la casserole, et au bout de vingt-cinq minutes environ, il est prêt à être employé; il doit avoir alors doublé de volume. Ne pas le laisser monter plus longtemps, sinon il aigrirait.

Pendant que le levain se prépare, on commence la pâte de la brioche. On pose 250 grammes de farine sur la table, disposée de même que pour le levain, en couronne; on met dans le creux 2 cuillerées à café de sucre en poudre et une de sel, ainsi que 3 œufs et gros comme un œuf de beurre : on mélange bien le tout.

On travaille ensuite la pâte comme de la pâte à pain ; quand elle devient lisse, on pratique un trou au milieu et on y place un œuf que l'on fait absorber par la pâte, puis, quand elle est redevenue ferme, on introduit un nouvel œuf.

On bat encore ; en tout on doit travailler la pâte pendant environ vingt minutes.

La pâte étant prête à point, on pratique un nouveau trou et on introduit le levain que l'on mélange abso-

lument. On étend la pâte à plat sur la table et on y place, au milieu, 230 grammes de beurre en un morceau; on replie la pâte sur elle-même et on la pétrit afin de bien répartir le beurre.

Lorsque la pâte est très unie, on la pose dans une écuelle de bois ou, à défaut, dans une terrine; on la saupoudre légèrement de farine, puis on la couvre d'une serviette *légère*. Trop couverte, la pâte prend un goût défectueux.

On la met dans une pièce dont la température est de 20 degrés environ, endroit dans lequel elle commence à monter au bout de deux heures et demie; on la transporte alors à la cave ou dans tout autre lieu frais. Elle continue à monter, en se raffermissant, ce qui permet de la manier plus facilement au moment de s'en servir. On reconnaît que la pâte est assez levée quand elle a à peu près doublé de volume; elle est alors bonne à employer : si on la laissait jusqu'au moment où l'extérieur commence à se gercer, elle aigrirait et retomberait.

Il faut, en moyenne, quatre ou cinq heures pour qu'elle soit bien levée.

Quand on la juge telle, on la pose sur une table légèrement saupoudrée de farine, et on coupe environ un sixième de la pâte pour former la tête. On roule le reste entre les mains et on le place dans un moule beurré; le rond de pâte destiné à la tête est mis pardessus et soudé au moyen des doigts au morceau inférieur. On dore enfin la surface avec du jaune d'œuf battu.

Une précaution utile consiste à faire sur la pâte quatre entailles en croix pour empêcher que le milieu ne monte avant que la tête adhère totalement.

On met au four immédiatement; on peut aussi laisser lever pendant une heure encore. Dans ce cas la brioche, plus légère, prend le nom de *brioche mousseline*.

Il faut que le four destiné à cuire la brioche soit assez chaud; si le gâteau est gros il doit l'être moins, afin que l'intérieur puisse cuire avant que la surface forme croûte.

On compte une petite heure de cuisson pour une livre de pâte à brioche.

Brioche Surprise. — On enlève la mie d'une brioche et on remplit celle-ci avec le mélange suivant :

Une compote de pommes jointe à une compote de pêches, quelques grains de raisins blancs, d'autres de raisins noirs épépinés. Des fruits confits coupés en menus morceaux : cédrat, angélique, melon, abricots, prunes, cerises; les cerises se gardent entières. On ajoute, quand le tout est bien mêlé, de la compote d'abricots passée au tamis, ce qui forme une sorte de liaison.

On met la brioche ainsi préparée au froid pendant quelques heures à l'avance.

Brioches au Chocolat. — Excellente manière d'utiliser de petites brioches rassises. Chauffer légèrement de la crème au chocolat, puis lorsque celle-ci est au point voulu, enlever au moyen d'une râpe la croûte des brioches.

Ranger les brioches dans un plat et verser par-dessus la crème préparée.

Prendre chaque brioche une à une, la passer à l'œuf battu et ensuite à la chapelure.

Mettre du beurre dans la poêle et, quand celui-ci est bien chaud, y placer les brioches et les frire vivement de belle couleur.

Égoutter et saupoudrer de sucre en poudre. Offrir les brioches au chocolat toutes chaudes.

Savarin. — La pâte du savarin ressemble un peu à celle de la brioche.

On fait tiédir environ un demi-litre de lait; pendant ce temps on dispose 50 grammes de farine en couronne sur la planche à pâtisserie, puis on met au milieu 6 à 7 grammes de levure de bière et un demi-décilitre de lait tiède : celui-ci aide à la fermentation nécessaire.

On délaie doucement la levure dans le lait jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun grumeau, puis, quand ceci est obtenu, on mêle la farine à la préparation. On forme ensuite une boule du tout et on y pratique deux coups de ciseaux en forme de croix, afin d'aider le levain à se développer. On place celui-ci dans une casserole, on couvre avec le reste du lait tiède; on laisse la casserole découverte, non loin du feu.

Au bout d'environ vingt-cinq minutes le levain est bon à utiliser; on doit l'employer immédiatement, sinon il tourne. C'est dire qu'il faut commencer la préparation de la pâte pendant qu'il se fait.

On place 150 grammes de farine sur la planche, en couronne, de même que précédemment, on ajoute dans la crème 5 grammes de sucre en poudre, 3 grammes de sel et 3 œufs; on pétrit jusqu'à obtenir une pâte bien ferme.

Lorsqu'elle est telle, on ménage un trou au milieu, on y verse encore un œuf et on travaille de nouveau.

On joint alors suffisamment de lait pour amollir quelque peu la pâte. C'est nécessaire, car le moment d'ajouter le beurre et le levain est venu.

On chauffe légèrement le beurre en le tenant dans la main; on compte 125 grammes de cette substance.

On le met dans la pâte et on amalgame bien en pressant le tout entre les doigts.

On étend ensuite la pâte et on y joint le levain; on pétrit encore, environ pendant trois minutes. Quand tout est mêlé on bat la pâte, on la soulève et on la rejette avec rapidité sur la table, afin de la pénétrer d'air. La pâte du savarin demande à être un peu coulante; si on ne la jugeait pas suffisamment telle, il faudrait y mettre 2 ou 3 cuillerées de lait. Elle est infiniment plus molle que celle de la brioche.

On prend un moule spécial dit *moule à savarin*, on beurre fortement l'intérieur avec du beurre fondu non trop chaud. On dispose 6 amandes coupées en tranches au fond du moule et, quand le beurre est refroidi, on y verse la pâte qui doit arriver au tiers de la hauteur de l'objet.

Pour les quantités que j'indique, on se sert d'un moule de vingt à vingt-deux centimètres de diamètre.

Le moule rempli, on le met, après l'avoir couvert avec une feuille de papier, dans une chambre ayant une température de 20 à 25°, et lorsque la pâte a doublé de volume, ce qui se produit au bout de deux heures, on cuit au four. Celui-ci se tient moins chaud que pour la brioche: un four moyen convient au savarin.

La cuisson est de quarante minutes.

Un peu avant d'enlever le gâteau du four, on pose dans une casserole 150 grammes de sucre, 3 décilitres d'eau et du zeste de citron ou d'orange selon le goût; on chauffe et on laisse donner un bouillon.

Lorsque le savarin est cuit on le démoule et on l'arrose *chaud* avec ce sirop *chaud*.

On fait refroidir et au moment de servir on étend par-dessus du kirsch ou du rhum. On emploie aussi parfois du marasquin, mais c'est plus rare.

Madeleines. — Passer, à travers un tamis très fin, 150 grammes de sucre *semoule* et 125 grammes de farine de gruau.

Chauffer le récipient sur le fourneau ou dans le four jusqu'à ce que la farine commence presque à blondir mais sans que le sucre fonde.

Le mélange étant chaud, on le retire du feu, on ajoute un œuf de bonne dimension et on mêle le tout avec une cuillère de bois, ceci jusqu'à ce que la sucre soit totalement fondu et que le pâte devienne crémeuse.

On laisse reposer pendant une bonne heure dans un endroit chaud. Ce temps écoulé, on joint un zeste de citron, un peu de vanille pulvérisée, on bat la pâte durant une dizaine de minutes encore, puis on ajoute de nou-

veau un gros œuf. On travaille l'appareil pendant cinq minutes et on y incorpore 125 grammes de beurre très frais.

Il faut cuire le beurre *à la noisette,* c'est-à-dire qu'après l'avoir fait fondre, on doit le laisser bouillir très doucement jusqu'au moment où les bulles qui paraissent à la surface deviennent couleur de noisette pâle. Un léger dépôt blond se forme alors dans le beurre ; c'est le moment de retirer la casserole du feu. Faire refroidir pendant quatre minutes et le joindre à la pâte. Quand le mélange est terminé, on le laisse de nouveau reposer, pendant une heure cette fois, au frais et à la cave.

On beurre, pour terminer, les petits moules à madeleines, au moyen d'une plume ou d'un pinceau trempé dans du beurre liquide et on les remplit, pas trop, avec la pâte préparée. Cuire vingt minutes au four.

Quatre-quarts. — Peser dans une balance 3 œufs avec leurs coquilles, peser aussi le même poids de beurre, autant de sucre râpé, autant de farine. Mêler le tout et joindre une petite pincée de sel fin ; aromatiser avec du zeste de citron haché menu, de la vanille en poudre ou de l'eau de fleur d'oranger au choix ; on peut ajouter aussi 60 grammes d'amandes pilées. ·Beurrer une tourtière, y verser la pâte et cuire au four ou au four de campagne avec feu dessus et feu dessous.

Tôt-fait. — La recette suivante donne un gâteau mesurant environ 16 centimètres de diamètre.

On mêle 3 gros œufs entiers avec 125 grammes de sucre en poudre et on travaille l'appareil jusqu'à ce que la pâte devienne très légère.

Il ne suffit pas de tourner dans la pâte, mais il faut encore la battre un peu en l'élevant sur elle-même comme si on battait une omelette ; ceci pendant une dizaine de minutes environ.

On joint alors le parfum qu'on a choisi, de la vanille, du citron, de l'orange ou du rhum.

On fait fondre 125 grammes de beurre et il faut obtenir une teinte noisette claire en le tenant auprès du feu durant deux minutes environ. Il ne faut pas verser dans la pâte l'écume qui s'est formée sur le beurre.

On ajoute le beurre à la préparation ainsi que 50 grammes de riz et 50 grammes de farine tamisée. Cette incorporation doit se faire en quatre minutes : au bout de ce temps la pâte est absolument lisse et légère.

Aussitôt que la pâte est prête, on la met dans un moule uni ordinaire du diamètre indiqué, récipient qu'il faut beurrer intérieurement.

On place le gâteau dans un four assez chaud et on y étend une feuille de papier blanc, précaution qui empêche le tôt-fait de se trop colorer. On tourne le moule dans le four toutes les trois minutes, et à la fin de la cuisson (trente minutes environ) on enlève le papier afin que la surface prenne belle couleur. On démoule aussitôt et on fait refroidir.

Le gâteau double de hauteur à la cuisson. Parfois on le sert chaud, cela dépend du goût : des deux façons il est excellent.

Baba. — Proportions : 180 grammes de beurre, 200 grammes de farine, 3 œufs, dix centimes de levure, 2 cuillerées à bouche de lait, une cuillerée à bouche de sucre, une pincée de sel, un quart de raisins de Corinthe et de raisins de Smyrne mêlés.

On prend la farine, le lait, les œufs, la levure et les raisins, on place le tout dans une terrine et on travaille la pâte avec les mains, ceci jusqu'au moment où elle n'adhère plus aux doigts; on ajoute alors le beurre, on mélange encore.

On place l'appareil dans le moule et on remplit celui-ci jusqu'à moitié, puis on laisse le gâteau monter pendant deux ou trois heures. Le moule doit être préalablement beurré.

On cuit au four et on arrose le baba quand on le retire du feu avec le sirop suivant.

Mettre fondre dans une casserole

du sucre avec de l'eau; obtenir un sirop léger et l'additionner de rhum et d'un peu de kirsch; verser le sirop parfumé par-dessus le baba.

Il faut faire refroidir le sirop avant de le répandre sur le gâteau quand le baba est chaud. Si, au contraire, le gâteau est froid, on doit employer le sirop chaud.

Les deux méthodes sont bonnes à suivre ; l'important est de ne pas verser le sirop chaud sur un baba sortant du four ou un sirop froid sur un baba refroidi : la légèreté du gâteau s'en ressentirait.

Plum-Cake. — Prendre 200 grammes de sucre en poudre et 200 grammes de beurre ; mêler les deux substances et tourner avec une cuillère jusqu'à ce que la pâte devienne presque aussi blanche que de la farine. Lorsque le mélange est parvenu à ce point, ajouter 5 jaunes d'œufs, une demi-livre de raisins de Corinthe, une demi-écorce d'orange coupée en morceaux ; remuer le tout et joindre, en continuant à tourner, 200 grammes de bonne farine, cuillerée par cuillerée.

La pâte devenue assez épaisse, on bat les blancs des 5 œufs en neige et on les jette dans la pâte, celle-ci sur une hauteur de cinq centimètres dans une tourtière de métal à bords élevés, et on cuit pendant deux heures à four doux.

Il est nécessaire de garnir le fond et les bords de la tourtière avec un papier beurré afin d'unifier la couleur générale du gâteau si le feu était un peu vif.

Kugelhoff. — Avoir un demi-litre de lait, 4 cuillerées de bonne levure et une livre trois quarts de farine, mélanger le tout. Faire fondre un quart de beurre, le verser dans la pâte avec 5 œufs, un quart de livre de raisins de Corinthe, un quart de sucre en poudre et un peu de zeste de citron haché.

Beurrer un moule à kugelhoff, c'est-à-dire un moule en terre vernissée à côtes, placer par-dessus la mince couche de beurre des amandes hachées fin. Remplir le moule à moitié seulement et laisser lever la pâte ; pendant que celle-ci monte il ne faut pas remuer le moule, ni au cours de la cuisson qui se fait dans le four pendant une heure et demie.

Pain de Gênes. — Travailler assez longuement 375 grammes d'amandes émondées et pilées avec 375 grammes de sucre en poudre et une demi-douzaine d'œufs : ceci jusqu'au moment où le mélange est devenu tout blanc.

Mettre fondre 275 grammes de beurre; le verser quand il est tiède dans l'appareil : battre de nouveau pendant dix minutes et ajouter un peu de rhum ou de kirsch.

Mélanger, dans un autre récipient, un quart de sucre en poudre, 100 grammes de farine, 100 grammes de fécule de pommes de terre, 5 jaunes d'œufs. Battre les 5 blancs en neige et les jeter dans l'appareil; former une pâte uniforme que l'on joint à la pâte d'amandes.

Beurrer un moule plat, y placer la pâte obtenue et cuire pendant trois quarts d'heure à four modéré.

Moka. — Le moka se compose de deux éléments : la crème et la pâte formant le gâteau.

La crème s'obtient en maniant 100 grammes de beurre avec un jaune d'œuf, mélange que l'on travaille jusqu'à ce qu'il soit parfait; on joint ensuite 90 grammes de sucre en poudre sans cesser de remuer la pâte, on verse, goutte à goutte, environ une cuillerée à bouche d'essence de café. On continue à travailler la crème afin qu'elle acquière l'épaisseur désirée.

La préparation de la pâte exige 3 œufs, 125 grammes de sucre vanillé et 90 grammes de farine. On met les 3 jaunes d'œufs dans une terrine avec le sucre, on bat bien et on ajoute la farine, puis les blancs battus en neige. On place l'appareil dans un moule uni et on cuit à feu doux.

Quand le gâteau est cuit et refroidi on le divise en tranches coupées en travers, morceaux que l'on rapproche après les avoir garnis comme des tartines avec de la crème de moka.

L'extérieur se recouvre de la même crème.

Éclairs au Café. — On prend, pour former la pâte des éclairs, 150 grammes de beurre et autant de farine, une demi-cuillerée à café de sel, un verre d'eau et un verre à bordeaux de lait. On place le tout, en exceptant la farine, dans une casserole; on fait cuire jusqu'au moment où cela commence à bouillir, on retire du feu et on ajoute doucement la farine.

Quand celle-ci est totalement absorbée, on joint 5 ou 6 œufs et on remue le tout ensemble; on pose encore une fois sur le feu qu'on a pris soin de modérer, on remue avec une cuillère de bois, on enlève du feu au bout de six minutes environ.

Lorsque la pâte est presque froide on la divise en forme de bâtons, on étend ceux-ci sur une plaque de tôle beurrée et on met la plaque ainsi garnie à four chaud.

Pendant que cuisent les éclairs, on compose ainsi la crème qui doit les garnir. On mêle 125 grammes de sucre pulvérisé avec un demi-litre de lait et 20 grammes de farine, on joint 4 jaunes d'œufs et un œuf entier, puis petit à petit un demi-litre de lait bouillant; on place sur le feu , au premier bouillon on retire. On aromatise alors avec une cuillerée à dessert d'essence de café et on incorpore 40 grammes de beurre coupé en menus morceaux.

La crème préparée, on fend, en longueur, les éclairs et on les remplit avec la composition, puis on les referme. Il est utile de passer sur la surface du gâteau, ceci au moyen d'un pinceau, un peu de crème, afin de rendre le glaçage plus aisé.

On termine les éclairs de la façon suivante : on met dans un poêlon une livre de sucre avec un peu d'eau, juste ce qu'il faut pour le faire fondre doucement.

Lorsqu'il est cuit *au filé*, on le jette sur un marbre huilé et, aussitôt qu'en le touchant il n'adhère plus au doigt, on le travaille très vivement avec une cuillère de bois. Peu à peu il blanchit et commence à épaissir; au moment où il devient tout à fait blanc, on y verse quelques gouttes de jus de citron. On pose dans le poêlon au fond duquel demeure encore un reste de sucre, 4 cuillerées à bouche d'eau et on chauffe doucement jusqu'à ce que le liquide ne forme plus qu'une demi-cuillerée de sirop ; on joint alors le fondant de sucre préparé. Aussitôt que le mélange semble devenir crémeux, on ajoute de l'essence de café et on le retire du feu. On y trempe, avec rapidité mais un à un, les éclairs; on remet ceux-ci au four pendant quelques moments pour que la surface s'unifie et devienne brillante.

Un détail dont il ne faut pas s'inquiéter. Si, pendant cette opération, le sucre durcit, on n'a qu'à le remettre un instant sur le feu et à l'additionner de quelques gouttes d'eau s'il le faut.

Saint-Honoré. — Gâteau classique s'il en fut : il compte cependant de nombreux amateurs, surtout parmi les bouches enfantines.

On dispose 125 grammes de farine en couronne sur la planche à pâtisserie et on place au centre 50 grammes de beurre, une pincée de sel, une autre de sucre et les trois quarts d'un verre à madère de lait ou d'eau. On travaille le tout et on en forme une pâte un peu molle.

Quand le point désiré est atteint on réunit la pâte en une boule unique et on pose celle-ci dans une terrine qu'on recouvre d'un linge. Il faut que la pâte repose au moins pendant un quart d'heure : la faire attendre plus longtemps n'est point un mal; il faut la mettre dans un endroit frais. Cette pâte sert à faire le fond du gâteau.

La pâte destinée à former les choux ne se prépare qu'au moment

d'être employée. On place dans une petite casserole un demi-verre d'eau ou de lait, une pincée de sel et 60 grammes de beurre ; on chauffe et quand la préparation monte on ajoute 100 grammes de farine tamisée en une seule fois, puis on remue vivement avec la cuillère de bois.

Lorsque la farine est bien mélangée au reste, on laisse la casserole à feu doux pour faire sécher la pâte, et quand celle-ci n'adhère plus à la cuillère de bois, ce qui a lieu assez vivement, on enlève la casserole du feu et on joint un œuf entier, puis un second, puis un troisième en ayant soin de bien incorporer chaque œuf à la pâte avant d'ajouter le suivant ; cette seconde pâte s'emploie pour fabriquer les choux de la bordure.

On étend ensuite sur la planche farinée la boule de pâte, formant le fond du Saint-Honoré. On l'amincit au moyen du rouleau et on lui donne environ vingt-quatre centimètres de diamètre. On place alors le rond de pâte sur une tôle mouillée de quelques gouttes d'eau, précaution qui fait adhérer complètement la pâte à la plaque de métal.

On pose ensuite la pâte à choux dans une poche de toile munie d'une douille ayant environ un centimètre de diamètre, puis on fait sortir, par la pression, la pâte qu'on dispose en une couronne écartée du bord d'un demi-centimètre

On continue l'emploi de la poche à douille pour faire partir d'un point de la couronne une bande droite de pâte qu'on arrête à deux centimètres environ du bord opposé, puis on en étend une autre transversale. Ces bandes assurent l'adhérence du fond à la couronne.

Les choux se préparent ainsi. On dresse sur une plaque beurrée et farinée une dizaine de boules de pâte ayant la grosseur d'un œuf de pigeon et on dore la surface de chacune d'elles avec un peu d'œuf battu, blanc et jaune. On cuit les deux pâtes à four moyen pendant une demi-heure après avoir piqué avec un couteau pointu la pâte du fond pour éviter les boursouflures.

Quand les choux sont bien refroidis, on les glace avec du sirop de sucre. Pour ce faire, on cuit 100 grammes de sucre dans un décilitre d'eau jusqu'à ce que le sirop atteigne le *grand cassé*. On prend alors chaque chou l'un après l'autre et on les trempe vivement jusqu'à mi-hauteur dans le sirop.

Aussitôt qu'ils sont secs, ce qui a lieu assez vivement, on trempe légèrement le dessous des choux dans le sirop et on les range sur le tour du Saint-Honoré où ce peu de sirop suffit à les coller. Ils ne doivent pas se toucher, mais être distants l'un de l'autre d'un centimètre.

La recette de la crème qui garnit le Saint-Honoré a été indiquée précédemment au chapitre des « entremets sucrés ».

Pour garnir le gâteau on prend un peu de crème avec une cuillère de forme longue dite cuillère à rôti et on dispose des traînées de crème à l'intérieur. On trace ensuite une seconde couche de crème en travers de la première, et enfin une troisième couche en travers de la seconde, dispositions particulières qui ondulent la surface de la crème.

On tient le gâteau en lieu très frais jusqu'au moment de le servir.

Bûche de Noël. — Ce gâteau, fort délicat, n'est pas de confection difficile, mais il demande des soins de préparation si l'on veut obtenir la complète réussite.

Travailler 3 jaunes d'œufs et 80 grammes de sucre semoule pendant six minutes environ. Ce temps écoulé, le mélange doit former une sorte de crème lisse. Joindre alors un petit verre de kirsch ou de rhum, au choix, puis 80 grammes de fine farine tamisée. Bien mêler. Battre les 3 blancs d'œufs, demeurés inemployés, en neige, et les ajouter à la pâte. Travailler légèrement la pâte en la soulevant au

moyen d'une spatule, ceci afin que les blancs ne retombent pas.

Placer une feuille de papier écolier non beurrée sur une tôle, puis, au moyen d'une poche à douille, presser pour faire sortir la pâte, de façon à former sur le papier un cadre d'environ 25 centimètres de long sur 12 centimètres de large. Former ensuite des bandes transversales de pâte suffisamment rapprochées, puis unifier le tout au moyen du dos d'une cuillère.

Étendre sur une seconde feuille de papier le reste de la pâte pour obtenir un second gâteau de 20 centimètres de longueur sur 22 centimètres de largeur. Le premier biscuit simule le socle de la bûche et le second biscuit la bûche elle-même.

Cuire à four très doux pendant vingt-cinq minutes.

Enlever le papier qui recouvre le plus grand gâteau ; étaler sur celui-ci 4 à 5 cuillerées de marmelade chaude et rendue liquide avec un peu d'eau. Rouler le biscuit comme un saucisson et l'envelopper d'un papier dans lequel on doit le laisser jusqu'à ce qu'il refroidisse totalement.

On détache ensuite le socle en biscuit de son papier, on égalise les bords et on étend un peu de marmelade d'abricots sur la tranche, puis on parsème la confiture avec du sucre cristallisé.

Ce premier travail achevé, on commence la farce qui sert à garnir la bûche de Noël.

On cuit à l'eau 350 grammes de marrons et on les passe en purée.

D'autre part, on prépare un sirop avec 75 grammes de sucre et un décilitre d'eau. On ajoute à la purée de marrons 60 grammes de beurre très frais, ensuite le sirop, et, enfin, après avoir bien mélangé le tout, un verre à madère de kirsch ou de rhum et quelques pincées de vanille en poudre. Il faut obtenir un mélange très complet de toutes les substances.

On dépose ensuite sur un plat long le biscuit simulant le socle ; on démaillote la bûche de son papier et, au moyen d'un couteau mouillé, on la divise en tranches mesurant un centimètre environ d'épaisseur.

On étend d'un côté seulement de ces tranches une certaine quantité de purée de marrons ; on place les tranches debout sur le socle l'une contre l'autre de manière à reconstituer la bûche.

Pour terminer, on enduit la bûche avec le reste de la purée de marrons, et on imite les inégalités habituelles du bois en passant d'un bout à l'autre du gâteau, puis en biais, un carton taillé en dents de scie, ainsi qu'on le ferait avec un râteau.

Macarons de Nancy. — On choisit des amandes sèches de première qualité ; les amandes fraîches fournissent des macarons non suffisamment parfumés.

On monde les amandes, on les égoutte et on enlève la peau. On les place dans le mortier et on les pile *légèrement* afin de les réduire en petits morceaux. Il ne faut pas les écraser, sinon leur huile s'échapperait.

Lorsque le point désiré est atteint, on ajoute un blanc d'œuf et on continue à broyer. Sitôt que le premier blanc d'œuf est absorbé par les amandes, on joint un second blanc d'œuf et on continue à broyer jusqu'à ce qu'on obtienne une sorte de purée granuleuse. Un quart d'heure suffit pour arriver au point désiré.

On verse un décilitre d'eau dans une casserole en cuivre non étamée, puis 200 grammes de sucre ; on chauffe doucement, on écume et on cuit jusqu'au *grand soufflé*.

Il ne faut pas dépasser ce moment; la bonne réussite des macarons en dépend.

On enlève la casserole du feu, on joint la pâte d'amandes au sucre cuit, on remet à feu doux et on travaille le tout jusqu'à ce que l'appareil contracte une teinte de couleur beige; ce travail demande environ trois ou quatre minutes.

On enlève la casserole du feu et on laisse refroidir la pâte qui s'est formée pendant une dizaine de minutes.

On bat ensuite la moitié d'un blanc d'œuf dans une soucoupe avec une cuillerée d'eau; non en neige.

On retire la pâte de la casserole, on la met sur une table saupoudrée de sucre en poudre, on la roule avec la main en forme de boudin et on coupe celui-ci en tronçons longs d'environ 2 centimètres.

On prend un peu de blanc d'œuf dans les mains et on roule ensuite les tronçons de pâte en forme de petites boules. Le blanc d'œuf est nécessaire pour empêcher la pâte de coller aux mains.

On range ces boules sur une tôle beurrée et farinée ou sur du papier blanc simple. On met à four doux et laisse tel pendant une demi-heure.

A-t-on employé le papier? Il suffit, pour détacher les macarons lorsqu'ils sont sortis du four, de passer un pinceau mouillé à l'envers du papier.

Massepains. — On monde à l'eau chaude 250 grammes d'amandes. On pile celles-ci dans un mortier en ayant soin d'y ajouter un peu de blanc d'œuf, ceci pour que les amandes ne tournent pas en huile pendant l'opération du broiement.

On compte environ 2 blancs d'œufs qu'on ajoute petit à petit, un peu plus si la pâte n'est pas suffisamment consistante. On joint de la vanille pulvérisée ou du citron râpé, puis 250 grammes de sucre; on travaille parfaitement le tout.

On dispose de place en place sur une feuille de papier, des petits tas de pâte, on place le papier ainsi préparé sur une tôle et on met le tout à four doux.

Ne point ouvrir avant dix minutes, sinon les massepains ne lèveraient pas. Il faut attendre qu'ils soient refroidis pour les enlever du papier.

Macarons aux Avelines. — Proportions : 4 blancs battus en neige, une demi-livre d'avelines pilées, pesées lorsqu'elles sont épluchées, une demi-livre de sucre en poudre. Monder les noisettes comme on le fait pour les amandes, c'est-à-dire tremper les avelines, lorsqu'on a enlevé l'enveloppe dure du fruit, dans de l'eau bouillante. Ne point les laisser plus de deux ou trois minutes, afin qu'elles ne s'imbibent pas d'une trop grande quantité d'eau. Quand elles sont au point voulu, c'est-à-dire lorsque la pellicule des noisettes commence à se soulever, on les égoutte puis on les pile.

On mêle les trois substances indiquées et on travaille le tout.

Lorsqu'elles sont totalement amalgamées, on prend une petite quantité de cette pâte, laquelle est restée un peu liquide, au moyen d'une cuillère, on en fait des menus tas sur une tourtière beurrée et on cuit à four doux.

Tarte aux Fruits. — La recette fournit une tarte de ménage fort délicate, qui peut se garnir avec tous les fruits.

Prendre une demi-livre de farine, la placer dans une terrine, faire un creux au milieu et verser dans celui-ci le mélange suivant : un œuf battu avec 3 cuillerées à bouche de lait, une pincée de sel et une cuillerée à bouche de sucre en poudre. Ajouter aussi à ces substances un demi-quart de beurre frais et autant d'excellent saindoux. Beurre et saindoux se tiédissent légèrement.

Remuer doucement en commençant par le bord intérieur de la farine, ceci afin d'empêcher que des grumeaux ne se forment, inconvénient qui aurait lieu si on mêlait le tout en une fois; la pâte doit être sèche quand elle est terminée. Si elle ne l'est pas suffisamment, on la saupoudre de farine et on la travaille jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré voulu.

On la place ensuite sur la planche à pâtisserie, légèrement recouverte de farine, on la pétrit avec les mains, puis on l'étend au moyen du rouleau sur une épaisseur de trois centimètres. On dispose alors, de place en place, un

demi-quart de beurre divisé en morceaux gros comme une noisette, on plie la pâte en quatre, on passe de nouveau le rouleau par-dessus et on la replie encore une fois avant de lui donner son épaisseur définitive d'un demi-centimètre.

On beurre la tourtière, on découpe une abaisse de pâte un peu plus grande que la tourtière, afin de ménager un rebord au gâteau ; pour finir on garnit avec le fruit choisi et on cuit au four. Il est bon de poser sur la surface de la tarte un papier huilé, coupé en rond : cette précaution unifie la cuisson.

Quand on dispose des fruits frais dans la tarte, on les place, saupoudrés de sucre en poudre, côte à côte et on la cuit telle. Si on la remplit d'une marmelade de fruits, on réserve un peu de pâte et on forme, au moyen du rouleau à pâtisserie, une abaisse moins épaisse que la pâte composant le fond du gâteau ; on divise celle-ci en lanières larges d'un centimètre et on entrecroise les bandelettes en forme de losanges au-dessus de la marmelade choisie.

Lintzer-Tarte. — Cet excellent gâteau viennois peut se faire à la maison. Le soignant beaucoup, on arrive à le réussir aussi bien que ceux qu'on achète dans certaines pâtisseries dont c'est la spécialité.

Prendre une demi-livre d'amandes émondées que l'on pile dans un mortier, une demi-livre de beurre frais, une demi-livre de farine, 2 œufs, un peu de zeste de citron, un peu d'orange confite, une petite cuillerée à café de cannelle de Ceylan en poudre. Citron et oranges confits coupés très finement.

Placer le tout dans une terrine et travailler suffisamment la pâte. Lorsqu'on la juge arrivée au point voulu, c'est-à-dire épaisse mais non tassée, on la laisse telle reposer pendant douze heures.

On place alors la pâte, non toute, dans une tourtière (un centimètre et demi d'épaisseur) et on étend par-dessus de la confiture de framboises. Si on avait sous la main de la confiture de framboises pas épépinées, la couleur locale du lintzer-tarte serait absolument conservée, mais l'emploi de la gelée de framboises donne un résultat tout aussi savoureux. On forme ensuite des bandelettes prises dans la pâte mise de côté et on dispose celles-ci sur la surface du gâteau, comme je l'ai déjà indiqué dans la recette précédente. On cuit au four modéré.

Ces quantités donnent un lintzer-tarte d'assez grande dimension. Certains pâtissiers garnissent ce gâteau avec de la confiture d'abricots, mais la recette est moins classique.

Gâteau à l'Orange. — Recette anglaise ; on garnit une plaque ou mieux une tourtière avec de la pâte à tarte, puis on emplit celle-ci au moyen de marmelade d'orange et de gelée de pommes. On étend par-dessus des lanières de pâte disposées en quadrillage, on ajoute aussi quelques amandes divisées en filets, on place celles-ci dans les intervalles laissés par les quadrillages et on cuit au four modéré.

Gâteau au Chocolat. — On prend un quart de livre de chocolat, on le casse en menus morceaux et on le fait fondre dans une casserole où se trouve déjà un verre de lait ; on met au feu. On ajoute aussi un peu de vanille.

Quand le chocolat est fondu et qu'on a obtenu une bouillie épaisse, on tient la casserole sur le coin du fourneau, on joint 75 grammes de beurre et 3 jaunes d'œufs, un quart de livre de sucre en poudre, 75 grammes de farine tamisée et vingt amandes pelées.

On travaille le tout et on y met les 3 blancs d'œufs battus en neige.

On beurre une tourtière, on l'emplit de pâte et on pose le gâteau à four modéré pendant vingt-cinq minutes.

Au moment où on l'enlève du feu, on le saupoudre de sucre en poudre.

On le laisse refroidir avant de le servir à table.

Gâteau Bordelais. — On râpe dans un saladier le zeste d'un citron, puis on exprime ensuite le suc du fruit par-dessus.

On met 3 blancs d'œufs dans un autre récipient et les jaunes dans le

saladier. Ajouter du sucre pulvérisé : poids, celui de 3 œufs, bien délayer et battre afin d'obtenir une pâte unie.

Battre, d'autre part, les blancs en neige, puis prendre peu à peu une cuillerée de ces blancs, une autre de farine, une troisième cuillerée de blanc, une quatrième de farine, les mettre dans le saladier, ceci jusqu'à épuisement des deux substances. On compte en farine le poids de 2 œufs.

On emploie pour cuire ce gâteau un moule en cuivre muni de rebords évasés mesurant de quatre à six centimètres de hauteur ou bien un moule semblable en fer émaillé.

On le beurre légèrement, on le saupoudre de sucre en poudre, on l'emplit avec la préparation et on le place à four moyen. Trois quarts d'heure de cuisson.

Gâteau Bourbonnais. — Tamiser 95 grammes de farine, puis râper la moitié d'un zeste de citron.

On pile dans un mortier un quart de gousse de vanille avec 190 grammes de sucre en poudre, ceci jusqu'à ce que la vanille soit complètement pulvérisée ; joindre la farine.

Disposer la farine en couronne dans un saladier, y casser 3 œufs, mélanger le tout et quand l'entière provision de farine est épuisée, battre et tourner la pâte sans cesser pendant vingt minutes.

Ce temps écoulé, la pâte doit être légère et coulante. La placer dans un plat en fer-blanc, dit plat à œufs sur le plat ou à gratin, bien beurré, et mettre au four pendant environ une demi-heure ; four modéré.

Pain du Nord. — On prend 10 grammes de levure.

On place 250 grammes de farine dans un saladier légèrement chauffé et on met celui-ci sur le coin du fourneau afin d'amener la farine à la même température.

On fait chauffer un décilitre de lait dans une casserole, puis on l'enlève du feu et on y fait fondre 60 grammes de beurre très frais. On y met aussi la levure qu'on délaie dans le liquide.

Lorsque tout le mélange est opéré, il faut qu'il ait à peu près la même température que la farine, c'est-à-dire qu'il soit tiède. Pratiquer un trou au milieu de la farine, y verser le liquide ainsi que 10 grammes de sel. Faire absorber petit à petit le liquide par la farine après avoir ajouté un œuf, puis un second, petit à petit, ainsi que 20 grammes de sucre en poudre.

Triturer alors avec la main la pâte et obtenir une pâte filante qui s'échappe, comme le ferait un ruban, d'entre les doigts.

On prend un moule à gâteau de riz ou à charlotte. Ces proportions s'indiquent pour un moule mesurant dix centimètres environ de hauteur sur dix-sept centimètres de diamètre.

Un moule à charlotte s'emploie aussi.

On tiédit le récipient près du feu, on le beurre et on y verse la pâte. Afin que celle-ci lève suffisamment, il faut placer le moule au chaud; une étuve donnant 35° par exemple serait parfaite, mais toutes les cuisines n'en possèdent pas. S'arranger alors pour obtenir une chaleur égale, non trop vive, ce qui est nuisible à la bonne réussite de la recette, chaleur qui permette au gâteau de monter en deux heures. Ce temps suffit à doubler la pâte de hauteur.

Voici une manière de remplacer l'étuve. On enveloppe le moule dans une couverture et on le range dans le coin d'une cheminée ou sur un coin de fourneau. Ou bien on met le moule dans une casserole d'eau chaude couverte posée sur des cendres chaudes.

On ne doit enfourner le gâteau que lorsqu'il a atteint le point indiqué plus haut. Cuisson de trente-cinq minutes environ à four modéré. On ne démoule pas au sortir du four mais après un instant de refroidissement afin de laisser le gâteau se tasser un peu. On saupoudre de sucre en poudre et on sert tiède encore ou froid.

A recommander avec une tasse de chocolat.

Gâteau de Pithiviers. — Préparer, d'après la recette donnée, une livre et demie de pâte feuilletée et laisser reposer.

Piler au mortier, d'autre part, une demi-livre d'amandes émondées, ajouter un peu de blanc d'œuf à la pâte obtenue ainsi qu'un peu de fleur d'oranger pralinée écrasée avec du sucre et le zeste de la moitié d'un citron. Diviser la pâte en deux, prendre l'un des morceaux, l'aplatir jusqu'à ce qu'il atteigne un demi-centimètre ; l'arrondir en forme de galette. Ce point accompli, garnir le gâteau avec la pâte d'amandes, recouvrir au moyen du reste de feuilletage, coller les bords l'un à l'autre, dorer à l'œuf et cuire à four doux pendant environ trois quarts d'heure.

Gâteau Breton. — Prendre 3 œufs, 2 jaunes et un œuf entier, une demi-livre de beurre, une demi-livre de cassonade, une livre de farine.

Couper en menus morceaux de l'angélique, du cédrat, de l'écorce de citron, de l'écorce d'orange.

Manier la pâte obtenue par le mélange des substances indiquées — ceci avec les mains — pendant un quart d'heure ; ne mettre les fruits coupés qu'après avoir replié plusieurs fois la pâte sur elle-même. Former une galette d'environ trois centimètres d'épaisseur et cuire à four modéré.

Gâteaux de Norvège. — On mêle jusqu'à entière liaison le jaune d'un œuf dur à ceux de 2 œufs crus. On ajoute alors 100 grammes de sucre en poudre qu'on mêle aux jaunes pendant environ dix minutes ou un quart d'heure.

On verse petit à petit 125 grammes de farine, puis on incorpore à la pâte 125 grammes de beurre ; quand il est absorbé on joint de nouveau 125 grammes de farine. Le tout se pétrit avec les mains jusqu'à ce que la pâte se tienne tout en demeurant un peu onctueuse. On prend une boulette de pâte de la grosseur d'un œuf de pigeon et on la roule sur la planche à pâtisserie, puis on en forme une sorte de nœud simple en passant l'un des bouts pardessus l'autre sans nouer. On trempe la surface de chaque petit gâteau dans du blanc d'œuf battu mais non en neige, et on le retrempe dans du sucre granulé lequel adhère parfaitement à cause du blanc d'œuf. On place ensuite les nœuds sur une plaque de tôle dissimulée sous un rond de papier beurré et on cuit au four.

Ne détacher les petits gâteaux que lorsqu'ils sont refroidis, sinon ils se brisent, car la pâte ainsi préparée est très friable.

Génoise. — 160 grammes de farine et 180 grammes de sucre en poudre, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, un verre à liqueur de rhum et 3 œufs. Battre les substances vivement ensemble dans une terrine et y incorporer 160 grammes de beurre frais liquéfié. Placer la pâte sur une hauteur d'un centimètre dans une tourtière de tôle et cuire au four. Quand le dessus est bien doré, retourner le gâteau dans son moule de cuisson et remettre au four.

Génoise pralinée. — Faire une génoise d'après la recette précédente, puis préparer le praliné de la façon suivante :

Blanchir et monder 100 grammes d'amandes ; lorsqu'elles sont au point voulu, les hacher assez finement (il faut que chaque morceau atteigne environ la grosseur d'une moitié de petit pois) et les placer sur une plaque de tôle ; les passer au four pendant une douzaine de minutes.

Laisser la porte du four ouverte afin de remuer les amandes de temps en temps, ceci pour obtenir une jolie couleur dorée répartie bien uniformément sur toutes les surfaces des amandes.

Mettre dans un poêlon de cuivre non étamé, ou si on ne possède pas cet ustensile, dans une casserole émaillée, 100 grammes de sucre semoule avec un peu de jus de citron, mais pas d'eau.

On fait fondre à petit feu et quand le sucre atteint la couleur du caramel

blond on enlève la casserole du feu et on ajoute les amandes. On mêle vivement le tout et on remet la casserole sur le feu durant une demi-minute en ayant soin de remuer dans le mélange avec une cuillère de bois.

Ce temps écoulé, on étend la préparation sur un marbre huilé et on la laisse refroidir. Lorsqu'elle est complètement froide on la pile jusqu'à ce qu'elle devienne aussi fine que possible. Cette opération est abrégée par l'emploi du petit broyeur mécanique.

D'autre part, on met 120 grammes de sucre semoule et 2 blancs d'œufs dans une bassine de cuivre. On place à feu modéré et on bat le tout pendant six minutes environ. On enlève du feu et on joint 2 cuillerées à bouche de rhum et 90 grammes de beurre très frais. On mélange complètement et on ajoute alors la presque totalité du praliné ; le reste sert à orner le gâteau.

Il est nécessaire pour fourrer la génoise que celle-ci soit *absolument* froide afin qu'elle puisse se bien couper.

Pour ce faire on la divise en trois disques pris sur son épaisseur.

On étend entre chacun d'eux une certaine quantité de crème pralinée, au moyen d'un couteau, et on recouvre entièrement la surface et les côtés du gâteau avec le reste de la crème, substance qu'on rend très unie en passant un couteau ou une spatule par-dessus.

Enfin on termine l'ornementation de la génoise pralinée en saupoudrant tout le tour du gâteau avec le praliné non employé. Celui-ci adhère facilement à la crème.

Biscuit de Savoie. — On sépare le jaune de 5 œufs d'avec les blancs, on les met dans un récipient ainsi qu'une demi-livre de sucre en poudre et le zeste râpé d'un citron ; on bat le tout et on ajoute 65 grammes de farine qu'on a pris soin de tamiser afin d'éviter les grumeaux. On bat dans un autre récipient les blancs d'œufs en neige ferme, et on les mêle aux jaunes, puis, peu à peu, on ajoute le mélange à la pâte sans trop la travailler.

On beurre un moule, on le saupoudre de sucre, on l'emplit à moitié attendu que la pâte gonfle beaucoup en cuisant, et on cuit au four pendant une heure. Démouler quand le biscuit est presque froid.

On peut, si l'on veut, sucrer un peu plus le gâteau ou aromatiser de vanille en poudre ; ne pas employer d'eau de fleur d'oranger, elle empêche le biscuit de monter.

Biscuits de Reims. — Battre 6 jaunes d'œufs avec une demi-livre de sucre en poudre et du zeste de citron râpé ; ceci jusqu'au moment où l'appareil commence à blanchir.

Fouetter les blancs en neige et les incorporer, peu à peu, aux jaunes. Tamiser trois quarts de litre de farine *très lentement* au-dessus des œufs afin qu'ils ne s'affaissent point ; mêler et verser la pâte dans des moules à biscuits beurrés et glacés de sucre. Cuisson à four doux.

Échaudés. — On place sur la planche à pâtisserie un litre de farine au milieu duquel on ménage un puits et on verse dans celui-ci 150 grammes de beurre, 8 œufs, 10 grammes de sucre en poudre ; on pétrit le tout pendant un quart d'heure.

La pâte obtenue doit être à moitié molle. On la saupoudre de farine et on la place sur un linge, en un lieu exempt de froid ou d'humidité pendant douze heures.

Le temps voulu écoulé, on emplit aux trois quarts un récipient d'eau et quand le liquide commence à frémir, mais non bouillir encore, on divise sa pâte en morceaux (les proportions données permettent de la partager en 35 parties) ; on saupoudre chacune d'elles de farine et on les jette dans l'eau en veillant à ce qu'elles n'attachent point au fond ; on entretient l'eau à la même température et, au bout de cinq minutes, on retourne les morceaux. Quand ceux-ci ont pris une certaine consistance, on les enlève de l'eau chaude et on les jette dans de l'eau très fraîche, liquide dans lequel

on les laisse immerger, pendant deux heures et demie. On les égoutte *totalement*, on les pose sur un papier huilé ou beurré et on les cuit à four vif; mieux ils ont été égouttés, mieux ils cuisent. Ils ont acquis leur parfait degré de cuisson lorsqu'ils ont atteint une grosseur double et qu'ils sont d'une belle couleur dorée; on compte environ vingt-cinq minutes.

Un point important à observer pendant la cuisson des échaudés est de ne point ouvrir le four, sinon ils s'affaissent.

Gaufres. — Placer dans un récipient une demi-livre de farine : pratiquer un puits au milieu. Poser dans celui-ci : 3 jaunes d'œufs et 2 blancs, une cuillerée à bouche d'eau-de-vie, une cuillerée à bouche de fine huile d'olive, 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, 35 grammes de beurre frais tiède; comme parfum, du zeste de citron, d'orange ou de l'eau de fleur d'oranger. Délayer la farine et éviter qu'il y ait un seul grumeau; mouiller lentement avec du lait jusqu'au moment où la pâte acquiert la consistance d'une bouillie épaisse : mêler alors un blanc d'œuf battu en neige.

Faire chauffer le gaufrier des deux côtés sur un feu ordinaire; dès qu'il commence à être très chaud, graisser l'intérieur avec du beurre enfermé dans une mousseline, y verser suffisamment de pâte pour former les gaufres. Cuire environ deux minutes de chaque côté, entr'ouvrir le gaufrier et, si la gaufre est blond doré, la retirer.

Gaufres Flamandes. — Délayer dans une terrine 15 grammes de levure avec un quart de litre de lait; passer à travers une étamine. Joindre une bonne demi-livre de farine et exposer la pâte dans un lieu chaud pour la faire lever.

Quand elle l'est suffisamment, y ajouter un peu de sel, 15 grammes de sucre en poudre, 2 œufs entiers et 4 jaunes, un peu de zeste de citron, une demi-livre de beurre tiède. Fouetter aussi en neige ferme 4 blancs d'œufs et les verser dans la pâte ainsi que 2 cuillerées à bouche de crème fouettée.

Ceci fait, on laisse de nouveau monter la préparation dans une chambre chaude, et on ne doit l'employer que quand elle atteint le double de son volume.

Cuire comme les gaufres ordinaires.

Gaufrettes. — Prendre une demi-livre de sucre en poudre, un quart de beurre frais, 2 jaunes d'œufs et un œuf entier, une cuillerée à café de cannelle en poudre et pas tout à fait une livre de farine.

Travailler la pâte; former, quand elle est ferme, des boulettes ayant la dimension de petites noix.

Les gaufrettes se cuisent, deux par deux, dans des moules de fonte; ceux-ci se trouvent dans tous les grands magasins d'ustensiles culinaires.

Gâteau aux Noix. — On prend 200 grammes de noix fraîches débarrassées de leurs coquilles, 8 jaunes d'œufs, 4 blancs, 100 grammes de farine, 200 grammes de sucre en poudre : on pile le sucre et les noix ensemble.

On place la pâte obtenue, en ayant soin d'en réserver quelque peu, dans une terrine et on y ajoute les jaunes d'œufs. La mise en réserve d'une petite quantité de pâte doit avoir lieu avant l'adjonction des œufs. On bat les blancs en neige et on les joint à la pâte ainsi que la farine, celle-ci tamisée.

Quand le mélange semble parfait, on divise l'appareil en deux et on place chacune des moitiés dans un plat d'égale grandeur; ne point trop remplir, parce que le gâteau monte. Cuire au four jusqu'à ce que le tout prenne une nuance un peu plus que dorée.

D'autre part, on met fondre dans une casserole 3 cuillerées à bouche de beurre frais et on le bat jusqu'à ce qu'il devienne blanc. On le mêle alors à la pâte de noix mise de côté et on

obtient une sorte de farce qu'on étend sur l'un des gâteaux. On recouvre avec l'autre.

Le gâteau aux noix s'offre tel ou arrosé de rhum sucré.

Gougère. — Mettre deux doigts d'eau dans une casserole un peu grande et porter le liquide à ébullition ; joindre une pincée de sel et gros comme un œuf de beurre frais. Laisser bouillir ; jeter, coup sur coup, 4 fortes cuillerées de farine en ayant soin de remuer avec une cuillère de bois ; jeter aussi 4 cuillerées de fromage de Gruyère râpé. Remuer encore, ceci jusqu'à ce que la pâte sèche : retirer alors du feu.

Casser 4 œufs dans la pâte, un à un, battre l'appareil et tourner avec une cuillère. Quand la pâte est devenue lisse, la verser sur une tôle farinée et lui donner la forme d'une couronne. Cuire au four en plaçant sur le sommet de la gougère quelques petits morceaux de gruyère coupés en dés.

Raviolis sucrés. — Piler aussi finement que faire se peut l'écorce d'une orange dans un mortier ; ajouter un quart de livre de moelle de bœuf, 100 grammes de sucre candi réduit en poudre et 25 grammes de cédrat finement coupé. Piler le tout encore.

Pétrir avec de l'eau tiède 300 grammes de fleur de farine; joindre un jaune d'œuf, un peu de sel, triturer et former une abaisse de pâte. Étendre 200 grammes de beurre sur la moitié de la feuille de pâte, la replier sur elle-même et bien l'aplatir de façon que le beurre pénètre de toute part; recommencer trois fois le même pliement ; la dernière fois abaisser la pâte à une hauteur d'un quart de centimètre.

Diviser la farce sucrée préparée en menus morceaux gros comme une noix; les déposer un à un sur une partie de la pâte de manière qu'ils soient un peu espacés les uns des autres et les recouvrir avec des morceaux de pâte taillés en rond. Détacher au moyen d'un verre à liqueur en appuyant sur chaque ravioli, les petits gâteaux à côté les uns des autres et souder les bords de pâte par la pression des doigts.

Frire dans de l'huile d'olive de fine qualité très chaude, et servir les raviolis bien égouttés saupoudrés de sucre en poudre.

Sablés. — Ouvrir 2 œufs et mettre les blancs dans une casserole d'eau bouillante : au bout de cinq minutes de cuisson ils deviennent durs. Tels, les jeter dans de l'eau froide. Prendre une quantité de beurre égale à leur volume et travailler les deux quantités afin d'obtenir une pâte unie : ajouter une livre de sucre vanillé et, si l'on veut, un peu de zeste de citron.

Travailler aussi une livre de fine farine avec un quart de livre de beurre, réunir cette pâte à la première et tout en l'amalgamant y ajouter encore un peu de beurre, verser vers la fin de l'opération deux verres à liqueur de rhum. La pâte doit être, quand elle a été suffisamment travaillée, très lisse; on la laisse alors reposer pendant deux heures.

On saupoudre de farine la planche à pâtisserie et on abaisse la pâte, au moyen du rouleau, jusqu'à la hauteur d'un centimètre, on la reploie plusieurs fois sur elle-même et on lui donne, en dernier lieu, cinq millimètres d'épaisseur. On y découpe alors des petits gâteaux en forme de triangle au moyen d'un verre à bordeaux et on les place, après les avoir dorés avec du lait additionné de jaune d'œuf, sur une tôle beurrée.

Autres Sablés. — Proportions : un quart de beurre, un quart de sucre, une demi-livre de farine.

Placer le tout dans une terrine, bien mélanger et travailler la pâte pendant plusieurs minutes, puis l'étendre, amincie, sur la planche à pâtisserie : donner environ l'épaisseur d'un demi-centimètre à la pâte.

Couper les petits gâteaux au moyen de l'emporte-pièce. A défaut d'emporte-pièce on peut découper les sablés avec

un verre à bordeaux tourné sens dessus dessous, ce qui donne un rond de pâte de la dimension voulue.

Beurrer une tourtière ou une tôle, y ranger les petits gâteaux et cuire au four jusqu'à ce qu'ils aient atteint une couleur uniforme blonde.

Langues de Chat. — Travailler pendant dix minutes 125 grammes de farine, autant de sucre en poudre et une tasse à thé de crème. Battre également 3 blancs d'œufs en neige et les jeter dans la préparation en tournant doucement.

Le mélange suffisamment homogène, on le verse dans un cornet fait en papier vergé d'office à l'extrémité duquel on pratique un petit trou. On presse légèrement le cornet au-dessus d'une plaque beurrée et on dispose, en les espaçant, des menus tas de pâte un peu allongés.

Cuire à four moyen.

Croquignoles. — Mêler suffisamment de blancs d'œufs pour produire une pâte épaisse à une demi-livre de farine, une livre de sucre en poudre, un peu de fleur d'oranger pralinée, un peu de sel et gros comme un petit œuf de beurre frais.

Verser la pâte dans un entonnoir et la faire couler en forme de croquignoles rondes ou allongées sur une tôle beurrée. Dorer les gâteaux au moyen d'un pinceau trempé dans du jaune d'œuf et cuire à four modéré.

Fanchonnettes. — Mettre dans une casserole un demi-quart de farine, un peu plus d'un demi-quart de sucre en poudre, un peu de zeste de citron, 2 jaunes d'œufs, un œuf entier et un demi-quart d'amandes douces pilées, pas tout à fait un demi-quart de beurre, une pincée de sel; mélanger et délayer le tout avec un demi-quart de litre de lait. Poser au feu et faire prendre comme une crème.

Préparer une pâte feuilletée, garnir des moules à tartelettes avec de petites abaisses taillées dans la pâte, relever les bords et verser dans chacune d'elles un peu de crème : faire cuire à feu vif sur une tôle. Quand les fanchonnettes sont cuites aux trois quarts, meringuer le dessus avec du blanc d'œuf battu, saupoudrer ensuite de sucre granulé. Remettre au four jusqu'au moment où le blanc d'œuf prend en meringue.

Sacristains. — On prépare une pâte feuilletée moins salée que pour l'habituelle galette et dans laquelle, en retour, on ajoute plus de sucre en poudre. On l'abaisse à un demi-centimètre d'épaisseur.

On découpe dans la pâte des rubans larges de deux centimètres et demi et avec une main on prend l'extrémité du ruban tandis qu'avec l'autre main on saisit la seconde extrémité. On roule la lanière sur elle-même en tournant de chaque main en sens inverse comme si on fermait une papillote. On aplatit un peu afin de fixer la sorte de torsade de pâte; on coupe en morceaux longs de dix à douze centimètres. On dore le dessus au jaune d'œuf mélangé de lait, puis on trempe chacun des petits gâteaux dans des amandes finement hachées additionnées de sucre en poudre.

Cuisson au four pendant un quart d'heure environ sur une plaque beurrée.

Meringues. — Les quantités suivantes sont données pour préparer 12 belles meringues composées de deux coquilles : 6 blancs d'œufs battus en neige *très ferme* additionnés du même nombre de cuillerées de sucre en poudre.

Prendre un fort papier d'office; faire avec une cuillère 2 douzaines de tas ovales suffisamment espacés pour qu'en cuisant ils ne se rejoignent pas; les saupoudrer de sucre fin. Enfourner dans une chaleur très douce. Retirer les meringues au moment où elles commencent à se colorer trop, passer légèrement une cuillère pardessus afin que la partie non cuite encore s'affaisse, les remettre à l'entrée du four pour achever la cuisson. Cette petite opération doit se faire vivement, sinon les meringues sont manquées.

Froides, on les réunit deux par deux en unissant les coquilles au moyen de crème fouettée ou de confiture de framboises.

Petites Meringues au Citron. — Battre un ou 2 blancs d'œufs en neige ferme selon la quantité de meringues que l'on désire préparer. Râper un ou 2 zestes de citron, proportions basées d'après le nombre de blancs employés, un peu d'eau de fleur d'oranger.

Faire des boules de la grosseur d'une forte noisette, les disposer côte à côte sur un papier d'office, puis cuire au four.

Ne détacher les petites meringues au citron qu'après les avoir laissées refroidir, sinon elles se brisent.

Petites Meringues au Chocolat. — Prendre 3 blancs d'œufs et une demi-livre de sucre en poudre ; tourner ces deux quantités jusqu'à ce que cela devienne fort épais.

Râper deux barres et demie de bon chocolat, les ajouter petit à petit. Prendre une demi-cuillerée à café de ce mélange, la verser sur une plaque et cuire à four doux.

La préparation des meringues doit toujours se faire dans un endroit frais.

Petites Meringues aux Amandes. — La quantité que nous allons indiquer fournit une douzaine de meringues environ.

Mettre 2 blancs d'œufs et 200 grammes de sucre semoule dans une terrine légèrement tiède, battre le tout au moyen du fouet et laisser le récipient au chaud, ceci pendant huit minutes au moins. Il faut que la pâte soit très ferme. Ajouter alors 60 grammes d'amandes mondées, puis hachées en petits morceaux.

Beurrer une plaque. Prendre un peu de pâte avec une cuillère, en former des petits tas mesurant 4 centimètres de diamètre, en ayant soin de ménager entre eux un espace de 2 à 3 centimètres afin que la pâte puisse bien s'étaler en cuisant.

Placer à four très doux et cuire pendant trois quarts d'heure ; au bout de ce temps les meringues se détachent facilement de la plaque.

Rissoles. — Étendre sur la planche à pâtisserie une abaisse de pâte à tarte; l'aplatir jusqu'à ce qu'elle n'ait plus qu'un tiers de centimètre d'épaisseur. La couper en morceaux en donnant à chacun d'eux la forme classique du chausson aux pommes. Garnir les rissoles de confitures ou de marmelade: les fermer en appuyant avec les doigts tout autour de la pâte et faire frire dans la poêle.

Les rissoles se remplissent parfois de viandes hachées : on les offre, dans ce cas, comme hors-d'œuvre chaud.

Dampfnudeln. — Recette allemande. On délaie ensemble 4 jaunes d'œufs, 4 cuillerées de levure, 40 grammes de sucre en poudre, un peu de muscade râpée, un quart de beurre tiède et un verre de lait.

On ajoute doucement une livre de farine et on en forme une pâte solide dont on fait un rouleau allongé. Ceci accompli, on coupe le rouleau en tranches mesurant trois centimètres, on place celles-ci sur une plaque et on les laisse telles pendant un quart d'heure environ dans une chaleur douce.

Lorsque les dampfnudeln commencent à lever, on met la plaque sur des cendres chaudes et le four de campagne par-dessus.

Sitôt que la pâte a pris une belle couleur dorée ou qu'on la juge suffisamment cuite, on verse par-dessus un quart de litre de lait sucré et bien chaud, liquide que les dampnudeln absorbent aussitôt complètement.

On laisse alors bien renfler les gâteaux et on les sépare chauds les uns des autres, puis on les offre soit avec du thé, du chocolat ou du café au lait saupoudrés de sucre en poudre mélangé d'un peu de cannelle en poudre.

Croissants. — Proportions : 500 grammes de farine, 150 grammes de

beurre, 10 grammes de levure, 5 œufs (6 s'ils sont petits), 3 décilitres d'eau tiède et un peu de lait pour le levain.

On opère comme si l'on voulait faire une brioche, mais il faut tenir la pâte un peu plus ferme.

Lorsque l'on juge la pâte bien levée, on la rompt, puis on donne deux tours au moyen du rouleau. On divise la pâte en triangles qu'on roule sur eux-mêmes afin de les façonner selon la forme classique des croissants.

On les met ensuite sur une plaque, on les laisse lever pendant une dizaine de minutes, on les dore à l'œuf et on les cuit à four assez chaud.

Il est rare qu'on réussisse parfaitement les croissants lorsqu'on les prépare pour la première fois; seule, l'habitude permet d'y arriver.

Pâte à Beignets. — Voici parmi toutes les recettes données pour préparer les beignets celle qui donne le meilleur résultat :

On prend de la farine que l'on place dans une terrine; on y fait un creux dans lequel on verse un peu de sel et une cuillerée à bouche d'huile d'olive, puis suffisamment d'eau pour former une bouillie non trop claire ; on tourne avec une cuillère de bois; la pâte obtenue ne doit être ni trop épaisse ni trop liquide. Au moment de faire les beignets, on bat un blanc d'œuf en neige et on en met la moitié dans la pâte.

Cette pâte à beignets s'utilise également comme pâte à frire : on ajoute alors un peu de poivre à la préparation.

Petits Gâteaux pour offrir avec le Thé. — Suivent différentes recettes de gâteaux destinés à cet usage.

Petites Galettes à l'eau. — Placer sur la planche à pâtisserie trois quarts de litre de farine ; ménager un creux au milieu, y mettre une pincée de sel, 2 cuillerées de sucre en poudre, 125 grammes de beurre, 2 œufs, un demi-verre d'eau. Obtenir une pâte un peu ferme et l'abaisser jusqu'à un centimètre d'épaisseur. Découper des ronds que l'on dore au jaune d'œuf, les saupoudrer de sucre en poudre. Faire cuire sur une tôle beurrée à four vif.

Croquantes. — Faire un creux dans un litre de farine disposé sur la table ; y placer une demi-livre de sucre en poudre, un quart de beurre, un quart d'amandes pilées, 4 œufs. Comme arome, un peu de zeste de citron. Travailler la pâte jusqu'au moment où elle devient ferme ; l'abaisser à un demi-centimètre d'épaisseur.

La diviser en petits carrés et orner le dessus de chaque gâteau avec une pâte composée d'amandes hachées, de sucre en poudre et de blancs d'œufs.

Cuisson sur des plaques beurrées à four doux.

Autres Croquantes. — Mélanger 180 grammes de beurre avec 250 grammes de farine.

Mélanger, à part, 240 grammes d'amandes pilées, 140 grammes de sucre en poudre et 2 jaunes d'œufs.

Rouler la pâte, lui donner un centimètre d'épaisseur, la diviser en lanières, battre un blanc d'œuf en neige, tremper la surface de chaque lanière dedans, saupoudrer de sucre en poudre et cuire au four sur une tôle beurrée.

Gâteaux Écossais. — Placer dans une casserole au bain-marie un grand verre d'eau et 60 grammes de beurre. Ajouter 675 grammes de farine d'avoine et mélanger, au moyen d'une cuillère de bois, jusqu'au moment où la pâte n'est ni trop épaisse ni trop liquide, c'est-à-dire lisse. L'étendre sur la planche à pâtisserie saupoudrée de farine ; rouler et donner un quart de centimètre comme épaisseur. Couper la pâte avec la roulette en forme de rubans ou de losanges et cuire à four *modéré*, car les gâteaux écossais doivent demeurer, alors qu'ils sont cuits, de couleur pâle.

Gâteaux Lyonnais. — Un mélange de 2 verres ordinaires de farine, d'autant de cassonade et de deux jaunes d'œufs. Obtenir une pâte consistante,

la couper en ronds, en carrés ou en losanges. Poser les petits gâteaux sur une plaque beurrée et cuire au four.

Petits Gâteaux à l'Anis. — Ils sont très agréables à offrir avec le thé.

On prend 6 cuillerées à bouche de farine et on la tamise. Également 3 cuillerées à bouche de sucre en poudre, un peu de sel, 15 grammes d'anis vert qu'il faut éplucher avec soin.

On casse 3 œufs avec ces ingrédients posés dans une terrine. On travaille le tout et on obtient une pâte très ferme avec laquelle on forme de petits pains allongés. On simule au milieu de chacun d'eux une menue fente avec la pointe d'un couteau, fente qui rappelle celle des pains de quatre livres.

On place les petits gâteaux sur tôle et on les cuit à four assez chaud.

Gâteau de Noisettes. — Mêler 5 jaunes d'œufs dans 140 grammes de sucre en poudre ; tourner pendant un quart d'heure. Joindre une livre et demie de noisettes râpées, battre les 5 blancs d'œufs en neige et les ajouter ; mêler encore.

Beurrer un moule, y placer l'appareil et cuire pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure à four doux.

Petits Gâteaux aux Amandes. — Piler une livre d'amandes mondées ; joindre une livre de sucre en poudre, un blanc d'œuf, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, un quart de verre de crème. Battre pour obtenir un mélange très homogène.

Garnir des moules à tartelettes par de la pâte feuilletée légère ; remplir chaque petit gâteau avec de la pâte d'amandes et cuire au four. Saupoudrer de sucre au moment de servir.

Petits Gâteaux à l'Orange. — Ces petits gâteaux, d'exécution facile, sont de goût fort agréable.

On dispose 240 grammes de farine en couronne sur la planche à pâtisserie et on place dans le puits intérieur 20 grammes de sucre, un œuf battu blanc et jaune, 5 grammes de sucre, un verre à liqueur de kirsch, un zeste d'orange et 120 grammes de beurre divisés en petits morceaux, beurre qu'on a pris soin d'amollir quelque peu entre les mains. Au fur et à mesure du pétrissage on ajoute du lait ; il en faut suffisamment pour former une pâte aussi épaisse que possible.

Lorsque la pâte est bien unie, on en fait une boule régulière et on place celle-ci dans une terrine, on couvre avec un linge et on laisse reposer au moins pendant une heure, plus si on a le temps.

Ce temps écoulé, on étend la pâte au moyen du rouleau et on lui donne l'épaisseur d'un demi-centimètre environ. On découpe la pâte, à l'emporte-pièce ou avec un verre à bordeaux ; on donne aux petits gâteaux un diamètre de quatre centimètres environ.

On range ceux-ci sur une tôle non beurrée ; on dore le dessus de chacun d'eux avec de l'œuf battu et on perce ensuite chaque gâteau de part en part avec la pointe d'un couteau ou de l'aiguille à larder : ceci afin de les conserver bien unis. Si on ne prenait pas cette précaution, ils gondoleraient.

Cuisson d'un quart d'heure à four assez chaud.

Allumettes salées. — Cet excellent petit gâteau, qu'on offre avec le thé, compte toujours de nombreux amateurs.

On tamise 250 grammes de farine et on ménage un puits au milieu ; on y met environ 5 grammes de sel fin, puis 200 grammes de beurre très frais, divisé en petits morceaux. Il est bon, si le temps est froid, d'amollir légèrement le beurre avant de l'incorporer à la pâte. On verse également dans le creux un peu d'excellente crème, on amalgame le tout et on ajoute encore de la crème. En tout, on emploie un demi-décilitre de crème.

La pâte doit être vivement travaillée et on compte environ cinq minutes de pétrissage. Si elle était légè-

rement ramollie, il faudrait la faire reposer pendant quelques moments au frais, car elle ne doit pas coller à la planche à pâtisserie pour être au point voulu. On saupoudre la planche d'un nuage de farine, on y étend la pâte en longueur, on donne à celle-ci un demi-centimètre d'épaisseur.

Au moyen d'un couteau on y taille des lanières longues de 8 centimètres, larges d'un centimètre, et on les allonge tant soit peu en passant le rouleau par-dessus, de manière qu'elles atteignent dix centimètres environ. On les range alors sur une tôle non beurrée, et on les cuit à four très modéré, chaleur qu'il faut conserver telle jusqu'à la fin de la cuisson; celle-ci est achevée au bout d'une demi-heure.

Il vaut mieux un four non suffisamment chaud qu'un four qui l'est trop, attendu que les petits gâteaux ne montent pas. Dans ce cas on les laisse un petit quart d'heure de plus que le temps indiqué.

Gâteaux-surprise. — On fait une pâte feuilletée délicate et on l'abaisse à un demi-centimètre d'épaisseur. On la coupe en petits morceaux carrés et on place au milieu de chacun d'eux, soit une mirabelle, soit une cerise, soit un grain de raisin confit. On ramène les quatre coins de la pâte comme lorsqu'on noue un mouchoir et on presse sur les quatre côtés ouverts afin de les bien fixer l'un à l'autre, on dore à l'œuf et on met cuire au four sur une tôle beurrée. A mi-cuisson on saupoudre chaque petit gâteau de sucre en poudre.

Si on n'a pas de fruits confits sous la main, on peut employer des confitures. Dans ce cas, on égoutte totalement les fruits du sirop, sinon ils mouillent trop la pâte.

Gâteaux Alsaciens. — Prendre 2 œufs, un quart de sucre en poudre et 90 grammes de beurre, quantités que l'on mélange pendant cinq minutes en tournant avec une cuillère de bois. Joindre une demi-livre de farine et faire une pâte ferme. Rouler celle-ci en rouleaux ayant environ la grosseur du doigt, puis y couper des morceaux longs de quatre à cinq centimètres.

Cuire à la poêle dans la friture.

Fantaisies. — Faire une pâte avec un litre de farine, 3 œufs, un quart de beurre, un peu de sel, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, un demi-verre de crème ; laisser reposer pendant deux heures. Abaisser la pâte à un demi-centimètre d'épaisseur et la couper en lanières dont on forme des nœuds en ronds, en losanges ou au moyen de moules emporte-pièce, figurant des animaux ou des fleurs.

Mettre frire et servir les petits gâteaux saupoudrés de sucre en poudre.

Gâteaux à la Bière. — Prendre une demi-livre de farine et la battre avec 6 œufs, une cuillerée à bouche de sucre en poudre et une cuillerée à café de sel. Verser doucement, petit à petit, de la bière dans la pâte : celle-ci doit atteindre la consistance d'une bouillie.

Éplucher des raisins de Corinthe, les laver, les égoutter et les mettre dans la pâte.

Chauffer de la bonne friture ; emplir une cuillère à bouche de pâte préparée, la faire glisser adroitement dans la friture ; mettre d'autres cuillerées de pâte frire, non trop ensemble afin que les petits gâteaux ne collent pas les uns aux autres, et les servir chauds saupoudrés de sucre en poudre.



LES CONFITURES

Je ne saurais trop recommander à chaque maîtresse de maison de faire elle-même ses confitures. Deux choses y invitent : l'économie très grande qu'on obtient et la sûreté qu'on a de déguster une friandise préparée avec des éléments véritables et de bonne qualité, attendu que les confitures achetées — même celles prises dans les épiceries de choix — sont falsifiées.

Quant à l'économie, elle existe, puisqu'au cours des années où les fruits sont rares et, par conséquent, chers, le prix de revient du pot de confiture fait à la maison est bien moindre que celui du pot qu'on se procure au dehors.

On doit toujours choisir pour préparer de bonnes confitures des fruits très frais et très sains et ne jamais prendre, comme on pourrait être tenté de le faire, puisque les fruits sont destinés à cuire, des fruits trop mûrs ou légèrement avariés : la réussite des confitures s'en ressentirait. Le choix du sucre importe aussi. Il ne faut pas employer du sucre cristallisé qui sucre moins que l'autre et qui, en cuisant, donne de l'écume (ce dernier inconvénient nuit à la transparence des gelées), mais se servir de sucre blanc de première qualité.

Les confitures se font dans une bassine de cuivre; l'emploi des récipients de terre est défectueux, car les confitures y brûlent facilement et parfois elles y contractent un goût désagréable.

Il est bien entendu que jamais on ne laisse reposer les confitures dans la bassine de cuivre ; c'est dire qu'aussitôt cuites on les distribue dans des pots de verre ou de faïence.

Le feu sur lequel elles cuisent doit être assez vif; on ne les quitte jamais lorsqu'elles sont commencées ; on les remue fréquemment avec l'écumoire de façon qu'elles ne brûlent pas. Règle générale : on écume toujours quand l'ébullition se manifeste.

Les pots de confitures se remplissent jusqu'aux bords, attendu qu'en refroidissant les confitures s'affaissent sensiblement.

Il est inutile, quand les confitures sont réussies, d'étendre sur leur surface, selon la vieille méthode, un rond de papier trempé dans de l'eau-de-vie : elles se conservent parfaitement d'elles-mêmes. Ces principes établis, voici les recettes.

Gelée de Groseille. — Cette recette de gelée de groseille est la meilleure qu'on puisse donner. Très facile à faire, elle permet à toute personne, même inexpérimentée, d'obtenir rapidement une confiture dans laquelle le fruit conserve son arome de fruit frais.

Ne point égrener les groseilles, mais bien les laver et les mettre dans une bassine avec la même quantité d'eau que de kilogrammes de fruits. On chauffe le tout à feu doux afin que le fruit éclate et aussitôt que les groseilles s'ouvrent, on les jette sur un tamis de crin ; on presse légèrement avec l'écumoire.

Pendant que le fruit égoutte, on fait fondre à four doux le même poids de sucre que de fruits, avec autant de verres d'eau que de kilogrammes de sucre. Au premier bouillon on retire la bassine, on y joint, *sans remettre sur le feu*, le suc et on mélange le tout rapidement. On met sans perdre de temps la gelée en pots, attendu qu'elle prend très vite.

Employer moitié groseilles blanches, moitié groseilles rouges. Si l'on ajoute, ce qui est excellent, des framboises pour parfumer la gelée, on les pèse avec les groseilles.

Autre recette. — Égrener les fruits et les mettre dans la bassine avec un peu d'eau ; faire donner un bouillon

afin que les grains s'ouvrent; retirer du feu.

Placer les groseilles dans une étamine et suspendre celle-ci au-dessus d'une terrine, presser et recueillir le jus qui s'échappe. Peser le suc obtenu et le poser dans une bassine sur un feu vif avec du sucre, une livre de sucre par livre de jus; laisser bouillir pendant huit à dix minutes, puis distribuer en pots.

De même que dans la recette précédente, on peut additionner cette gelée de jus de framboises. Dans ce cas on obtient, par la pression, le suc du fruit indiqué et on le cuit en même temps que celui des groseilles.

Gelée de Groseille à froid. — Écraser des groseilles rouges et des groseilles blanches dans un récipient sans appuyer trop cependant, afin que les pépins ne s'écrasent pas. Passer à travers l'étamine.

Peser le suc obtenu et le mettre dans une terrine avec le double, en poids, de sucre; remuer afin d'obtenir un parfait mélange. Placer le récipient à la cave, l'y laisser pendant au moins vingt-quatre heures en ayant soin de remuer le liquide trois ou quatre fois pendant l'intervalle. Ce temps écoulé, verser la confiture qui est prise en gelée dans les pots et conserver ceux-ci au frais pendant les chaleurs, car cette confiture fort délicate s'altère facilement par la fermentation.

Gelée de Groseilles blanches. — On se procure de belles groseilles blanches et on les met au feu dans la bassine avec un peu d'eau pour que les fruits s'ouvrent.

Ce point atteint, on place les groseilles au-dessus d'un tamis de crin et on recueille le jus; on pèse celui-ci et on y ajoute poids égal de sucre cassé en petits morceaux pour qu'il fonde plus vite. On remet le mélange au feu quand le sucre est fondu et on laisse bouillir pendant une dizaine de minutes.

D'autre part, pendant que la gelée se fait, on pèle un citron, on met l'écorce bouillir dans un peu d'eau et on la divise, quand elle commence à devenir tendre, en minces filets qu'on joint à la confiture au moment où on verse celle-ci dans les pots.

Confiture de Bar. — La préparation des confitures de Bar exige une patience et un soin tout particuliers puisque chaque grain doit passer, un à un, entre les doigts.

Afin de hâter un peu cette opération minutieuse, on choisit les plus grosses groseilles que faire se peut. On les pique au moyen d'une plume d'oie taillée très mince en évitant de trop endommager les fruits. Quand le travail est terminé, on pèse 750 grammes de sucre par livre de fruits et on prend un quart de litre d'eau par chaque livre de sucre.

On place la bassine sur le feu avec l'eau et le sucre ainsi qu'un blanc d'œuf pour clarifier. Aussitôt que le sirop commence à boursoufler et former des bulles, on y jette les fruits et on laisse donner quelques bouillons seulement avant de mettre en petits pots d'un quart de livre. Les groseilles, rendues molles par la chaleur vive du sirop, ne regonflent en pots qu'au bout de quelques heures.

Confitures de Groseilles à Maquereau. — On choisit des groseilles à maquereau d'une espèce très douce et on les met avec un peu d'eau dans la bassine à confitures. On chauffe, et quand les fruits éclatent, on les enlève du feu et on les place sur un tamis de crin; on obtient le suc en pressant avec un pilon de bois.

Le suc recueilli, on le pèse, on le met sur le feu avec le sucre, livre par livre, on remue au moyen de l'écumoire et lorsque la confiture prend en gelée, on la distribue en pots. On ajoute, mais ce n'est pas indispensable, un peu de jus de citron au moment où on joint le suc de fruits au sucre.

Confitures de Fraises. — Choisir [illegible]spèce de fraises très parfumées, [illegible]ment les fraises d'Héricard; les éplucher. Placer dans la bassine le

même nombre de kilogrammes de sucre que de kilogrammes de fruits et autant de demi-litres d'eau que de kilogrammes totaux. Le sirop cuit *au grand boulé*, on y jette les fraises, et quand elles commencent à s'affaisser les enlever avec l'écumoire et les placer dans les pots. On continue à faire cuire jusqu'au *petit boulé* le sirop et le suc des fruits et on le verse alors dans les pots, doucement, pour ne point trop écraser les fruits.

Quand les confitures sont complètement froides, on enfonce les fraises dans le sirop, légèrement, avec une petite cuillère, sinon elles surnagent.

Autre recette. — 6 livres de fraises, 2 livres de groseilles. Le commencement de la préparation s'effectue de même, en ce sens qu'on fait une confiture de fraises d'après la recette ci-dessus. On prépare, d'un autre côté, une gelée de groseille avec le poids de fruits indiqué, et quand les deux confitures sont terminées, on les ajoute l'une à l'autre dans la même bassine et on laisse donner un ou deux bouillons, afin que le mélange soit complet, avant de mettre en pots.

Confitures de Fraises blanches. — Espèce assez rare donnant une confiture fort délicate. On choisit les fruits pas trop mûrs et on les épluche; on compte livre de sucre par livre de fruits. On place les fraises dans une terrine en ayant soin de les disposer par couches qu'on alterne avec des lits de sucre en poudre; la dernière couche doit être une couche de sucre. On couvre le récipient avec un linge et on le place à la cave où il faut le laisser tel pendant une nuit.

On cuit à feu vif dans la bassine; quand les fruits deviennent transparents, ils sont cuits. On les enlève avec l'écumoire, on les place dans les pots, on laisse réduire jus et sirop jusqu'à ce que le tout perle et on achève de remplir les pots en versant le sirop par-dessus les fraises.

Confitures de Fraises des [illegible] — La même recette s'applique aux [illegible]ses des quatre saisons et à celles de Bordeaux; elle est plus parfumée si on choisit pour l'accomplir des fraises des bois.

Faire un sirop livre de sucre par livre de fruits; y jeter les fraises après les avoir soigneusement débarrassées de la terre ou de la poussière s'il s'en trouve, mais ne pas les laver, attendu qu'une partie du parfum si délicat s'évanouirait. Lorsque le sirop épaissit, y mettre les fruits, ne laisser donner que quelques bouillons avant de placer en pots.

On ne peut pas faire de gelée de fraises : c'est un fruit qui ne prend pas en gelée par la cuisson. Les confitures étiquetées sous ce titre sont obtenues par une addition de gélatine.

Gelée de Framboises. — Cette gelée s'obtient en pressant le plus possible les framboises à travers une étamine. On pèse le suc, on prend livre de sucre par livre de fruits, on place le tout au feu dans la bassine et au bout d'un quart d'heure environ la confiture prend en gelée.

Marmelade de Framboises. — On verse dans 4 livres de framboises épluchées placées dans la bassine, 2 verres d'eau; on écrase les fruits avec l'écumoire et après quelques minutes d'ébullition, on ajoute un poids égal de sucre finement concassé. On laisse fondre, toujours en tournant, le sucre et quand celui-ci est absorbé par les fruits, on met en pots.

Confitures de Cerises. — Afin d'obtenir une jolie et bonne confiture de cerises, il faut employer l'espèce dite *anglaise*. Ni trop douce ni trop acide, cette variété de cerises possède un goût très particulier. De plus, le noyau fort petit donne une cerise abondante en pulpe. La cerise de Montmorency qu'on emploie parfois est savoureuse aussi, mais elle a l'inconvénient de produire une confiture de couleur foncée.

On enlève les queues et les noyaux aux cerises et on pèse le même nombre de livres de fruits que de sucre.

On place le sucre dans la bassine et on mouille avec un peu d'eau. Quand

le sirop s'épaissit, on y jette les fruits et on laisse cuire jusqu'à ce que le jus prenne une certaine consistance : on distribue alors en pots.

L'adjonction d'un peu de vanille est à apprécier, mais ceci peut être omis.

La confiture de cerises se fait également d'après la seconde recette de confitures de fraises que j'ai citée. La proportion des fruits est la même.

Confitures de Cerises avec les noyaux. — Cette recette de l'ancienne confiserie française n'est point à dédaigner.

On retranche seulement la moitié des queues et on conserve les noyaux.

On cuit *au grand boulé* la même quantité en poids de sucre, on y verse les fruits et on fait donner une douzaine de bouillons.

On retire du feu et on jette le tout dans une terrine où on laisse reposer avec 2 verres de suc de groseilles, quantité désignée pour 6 livres de fruits et autant de sucre. Remettre au feu jusqu'au moment où le sirop perle; verser en pots.

La confiture de merises (cerises sauvages) se prépare d'après la même recette.

Gelée des Quatre-Fruits. — Quantités égales de cerises dénoyautées, de groseilles égrenées, de fraises et de framboises épluchées. Placer le tout dans une bassine avec le même poids de sucre que le poids total de fruits ; cuisson à feu vif.

Au bout d'environ un quart d'heure le sucre est fondu et les fruits ouverts; on enlève la confiture du feu et on la verse sur un tamis de crin, et on recueille le suc, sans presser, puis on met en pots ; le suc des quatre fruits prend très vite en gelée. Le marc forme une excellente marmelade.

Gelée de Cassis. — Sur 6 livres de cassis on met 2 livres de groseilles blanches et une livre de framboises. On place le tout, après avoir égrené les groseilles et épluché les framboises, au feu dans la bassine avec 2 verres d'eau, on cuit jusqu'au moment où les fruits s'écrasent, on passe à travers une étamine en exprimant le suc avec les mains et on termine la gelée de cassis comme les autres gelées en employant une livre de sucre par livre de jus de fruits.

Marmelade de Cassis. — Les mêmes fruits et les mêmes proportions que pour la recette précédente. On égrène et on épluche ces fruits, puis on les jette dans un sirop, fait d'une demi-livre de sucre par livre de fruits, lorsqu'il commence à perler. On cuit pendant vingt-cinq minutes avant de mettre en pots.

Confitures de Prunes de Reine-Claude entières. — Couper la queue à la longueur d'un centimètre et plonger les reines-Claude choisies non trop mûres dans une bassine d'eau bouillante dont on les retire aussitôt que la peau se fendille; enlever ces morceaux de peau et jeter les prunes dans un sirop fort épais — livre de sucre par livre de fruits.

Cuisson à feu doux en remuant à peine. Quand le sirop prend la consistance d'une demi-gelée, on retire les prunes et on les range dans des pots, on laisse cuire encore le sirop pendant quelques minutes et on achève de remplir les pots en le versant par-dessus les fruits ; en refroidissant, le sirop et le jus des reines-Claude forment une sorte de gelée.

Marmelade de Reines-Claude. — Dénoyauter les reines-Claude après les avoir coupées en deux; préparer un sirop composé d'une demi-livre de sucre par livre de fruits, y jeter les fruits et cuire la marmelade en tournant constamment, car cette confiture s'attache facilement. Trois quarts d'heure de cuisson à feu doux après avoir porté à ébullition.

Confitures de Quetsches. — Dénoyauter les fruits. Préparer un sirop de sucre, poids égal de sucre et de fruits et autant de verres d'eau que de livres de sucre. Quand le sucre com-

mence à perler, on y jette les quetsches et on laisse donner quelques bouillons avant de mettre en pots.

Excellente confiture de saveur très particulière.

Marmelade d'Abricots. — Prendre des abricots bien mûrs, les dénoyauter, en enlever les taches noires s'il s'en trouve sur la peau. Les couper en deux et les placer dans la bassine avec poids égal de sucre.

Quand les abricots deviennent transparents et qu'ils fléchissent sous la pression du doigt, c'est-à-dire environ au bout d'un quart d'heure, la cuisson est achevée.

Aux trois quarts de la cuisson, on ajoute la moitié des amandes dans de l'eau bouillante afin de pouvoir facilement enlever la légère pellicule qui les recouvre.

Lorsque les pots sont remplis, il est bon d'enfoncer les amandes, sinon elles surnagent toutes.

Marmelade de Pêches. — On choisit des pêches très parfumées et, après les avoir pelées et ouvertes en deux, on les fait macérer dans du sucre en poudre pendant vingt heures. Livre de sucre par livre de pêches.

On cuit le tout ensemble et quand le sirop, formé du sucre et du jus de fruits, épaissit et perle, la marmelade est faite. On peut aussi, au lieu de laisser macérer les pêches dans le sucre, les jeter aussitôt pelées dans un sirop cuit *au perlé*. La marmelade est alors moins foncée que l'autre.

Les abricots se font parfois d'après cette dernière recette.

Marmelade de Mirabelles. — Se reporter à la recette de marmelade de reines-Claude. On ajoute, en plus, une demi-gousse de vanille au sirop ou du zeste de citron, mais la vanille est préférable.

Confitures de Poires. — La meilleure espèce de poires à choisir pour les confitures est, sans contredit, la poire d'Angleterre. Certains petits beurrés gris s'emploient également, mais la confiture est moins agréable qu'avec les poires d'Angleterre ; on pèle les poires, on les divise en deux en conservant la queue à l'une des moitiés ; on enlève les pépins et les parties pierreuses. On fait un sirop de sucre, demi-livre seulement par livre de fruits : cette confiture ne comporte pas plus de sucre, sinon elle est infiniment trop douce, presque immangeable ; on additionne le sirop d'une demi-gousse de vanille. Sitôt qu'il perle, on y jette les fruits et on laisse cuire pendant une demi-heure. La confiture de poires doit demeurer pâle ; si elle devient foncée c'est qu'elle est un peu trop cuite.

Gelée de Pommes. — Peler et couper par quartiers des pommes reinettes ; beaucoup d'autres pommes, notamment les pommes de Châtaignier, produisent une bonne gelée, mais la gelée obtenue avec les reinettes est plus délicate. A mesure qu'on les pèle, on les jette dans l'eau pour qu'elles ne jaunissent pas.

L'opération terminée, on les place dans la bassine et on les recouvre avec de l'eau, suffisamment afin qu'elles soient couvertes. Quand les pommes s'amollissent, les verser sur un tamis ; peser le jus et le remettre avec poids égal de sucre dans la bassine : ceci jusqu'à ce que cela prenne en gelée.

Il est inutile de joindre un arome particulier à cette gelée quand les pommes employées sont de très bonne qualité, le fin parfum de la pomme suffit. Si elles n'ont pas beaucoup de saveur, quelques filets ténus d'écorce de citron sont agréables.

Gelée de Pommes à la Rose. — Confiture de fantaisie dont quelques pots peuvent faire partie de la provision d'hiver.

Au moment où l'on prépare la confiture de pommes d'après la recette précédente, on en réserve une certaine quantité pour la confiture dont je parle.

Quand le suc des pommes uni au sucre est prêt à former gelée, on enlève

le liquide nécessaire et on le verse dans un autre récipient, puis on ajoute un peu, très peu, d'essence de roses. Un filet suffit, mais je ne puis donner ici l'exacte proportion, cela dépend de la quantité de gelée à parfumer et du degré de finesse du parfum.

Confitures de Pommes. — Diviser les pommes en petits quartiers après les avoir pelées. Les placer dans la bassine avec suffisamment d'eau bouillante pour qu'elles y baignent largement.

Cuire, puis lorsque les fruits fléchissent sous le doigt, ajouter une livre de sucre par livre de fruits.

On donne un parfum spécial à la confiture de pommes — mais ceci n'est pas indispensable — en frottant le sucre avec du citron.

Une demi-heure de cuisson à feu vif. Avoir soin de bien écumer avant de mettre en pots.

Gelée d'Azerolles. — L'azerolle, sorte de petite pomme qu'on récolte dans le Midi, donne une confiture ayant un fin goût vanillé. On ne pèle pas les fruits ; on les fait cuire dans l'eau et lorsqu'ils sont absolument tendres on les égoutte sur un tamis. On recueille le suc, on fait un sirop livre de sucre pour livre de jus et on termine la gelée d'azerolles comme toutes les autres gelées. On joint un peu de vanille au sirop.

Confitures d'Oranges. — Choisir de belles oranges lourdes à peau fine. Retirer le zeste au moyen d'une râpe ; placer les fruits dans la bassine, dans de l'eau froide ; porter à ébullition jusqu'au moment où, en piquant les oranges avec une fourchette, celle-ci entre facilement.

Jeter l'eau, puis laisser refroidir les fruits dans une terrine. Couper les oranges en filets ayant un demi-centimètre d'épaisseur, enlever les pépins, sinon la confiture prendrait un goût d'amertume fort désagréable. Peser les oranges et employer une livre de sucre par livre de fruits ; faire un sirop cuit *au perlé*, verser les fruits dedans et laisser cuire pendant une demi-heure.

Sur 30 oranges, il est bon d'en presser dix avec le presse-citron, de recueillir le jus et de le joindre aux filets d'oranges au moment où on met ceux-ci dans le sirop.

L'orange étant un fruit qui ne gèle pas, on ajoute souvent à la confiture d'oranges, quand celle-ci est terminée, un tiers en poids de gelée de pomme. On remet un moment sur le feu afin d'opérer totalement le mélange des deux confitures.

Confitures anglaises d'Oranges. — Sur 12 oranges, ajouter un citron. Couper les fruits en rondelles aussi minces que possible, placer le tout dans un récipient et verser par-dessus autant de litres d'eau qu'il y a de fruits : faire macérer pendant vingt-quatre heures.

Cuire quatre heures en maintenant une ébullition continuelle ; ce temps écoulé, retirer du feu et laisser reposer durant vingt-quatre heures dans une terrine. Peser et mettre livre de sucre par livre de fruits ; cuire de nouveau pendant deux heures.

Confitures de Mandarines. — Éplucher les mandarines ; les mettre dans la bassine pleine d'eau bouillante. Les y laisser bouillir pendant environ cinq minutes, puis les couper en petites lanières au moyen de ciseaux.

Ouvrir les mandarines et les diviser en quartiers ; enlever soigneusement les pépins sans trop endommager les quartiers.

Faire fondre le même poids de sucre que les écorces et les quartiers dans autant de verres d'eau que de livres de sucre.

Aussitôt que le sirop a bouilli, y mettre les fruits et les écorces et laisser cuire à grand feu. On compte environ une heure de cuisson pour 2 douzaines de mandarines.

Confitures de Mandarines naines. — Acheter chez les marchands coloniaux des petites mandarines à confire.

Les faire blanchir jusqu'à ce que la peau soit excessivement tendre : les peser alors et prendre la même quantité de sucre.

Presser 6 oranges, recueillir le jus et compter un litre d'eau par livre de fruits.

Préparer un sirop et lorsqu'il perle y placer les petites mandarines après les avoir piquées avec une fourchette d'argent. Joindre le jus d'oranges.

Cuire doucement jusqu'à ce que les fruits soient devenus très tendres.

Confitures de Chinois. — Il est difficile de se procurer des chinois frais lorsqu'on le voudrait, pourtant certains marchands de produits des colonies en ont souvent des arrivages.

Ces petites oranges vertes ne se consomment pas seulement confites; elles fournissent aussi une excellente confiture.

Prendre le nombre de chinois nécessaire, les blanchir à l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont suffisamment tendres pour qu'une épingle d'argent y pénètre facilement, les enlever de l'eau et les faire égoutter.

Préparer un sirop à 26° du pèse-sirop, y placer les fruits, faire donner un bouillon et les laisser pendant deux jours dans le sirop.

Ce temps écoulé, les enlever du sirop, amener celui-ci à 34°, y remettre les fruits, donner quelques bouillons et laisser reposer encore pendant vingt-quatre heures.

Enlever les fruits une seconde fois, amener le sirop à 38°, y poser les chinois, obtenir quelques bouillons, écumer, et enfin distribuer en pots.

Confitures de Citrons. — Prendre de beaux citrons lourds à peau fine; ceux qui sont trop rugueux et légers sont presque toujours dépourvus de jus.

Enlever le zeste avec un couteau très affilé et conserver peu de peau blanche.

Blanchir les citrons; puis les rafraîchir à l'eau froide, les égoutter, les passer à travers un tamis de crin et peser la pulpe et le jus recueillis.

Prendre 650 grammes de sucre par livre de pulpe; cette forte quantité de sucre est nécessaire pour corriger l'âpreté et l'acidité particulières aux citrons cuits. Placer le tout, pulpe, jus et sucre, dans la bassine, obtenir l'ébullition, remuer fréquemment avec l'écumoire et cuire jusqu'au moment où l'on juge la confiture suffisamment épaisse.

Confitures d'Ananas. — Acheter un bel ananas bien mûr, le peler avec soin, afin d'enlever la peau et les petites aspérités dont il est pourvu.

Diviser les fruits en rondelles mesurant deux centimètres d'épaisseur, couper celles-ci en deux et couper encore chacune des moitiés en petits morceaux formant triangles.

Compter autant de sucre que d'ananas. Écraser légèrement le sucre et le mettre dans la bassine avec infiniment peu d'eau, cuire en sirop, joindre les morceaux d'ananas.

Laisser cuire le tout, sirop et fruit, pendant une demi-heure. Voir si les morceaux d'ananas deviennent mous et, dans ce cas, les retirer du sirop, et les poser dans les pots de confitures.

Continuer à faire cuire le sirop jusqu'à ce qu'il épaississe fort et le verser sur les morceaux d'ananas.

Gelée de Coings. — Recette semblable à celle de la gelée de pommes. La seule différence consiste en ce qu'on ne pèle pas les coings; on les essuie bien afin d'enlever le duvet qui les recouvre. On recueille les pépins qu'on lie dans un petit nouet de mousseline, car peau et pépins contiennent un principe qui aide à faire prendre en gelée.

Si on veut garder la pulpe des coings, après en avoir extrait le suc, afin de l'utiliser pour préparer de la pâte de coings, on pèle les fruits, mais on recueille les épluchures qu'on enferme également dans une mousseline; on les fait bouillir avec les coings épluchés.

Marmelade de Coings en quartiers. — Diviser les coings en six ou huit morceaux, suivant leur grosseur, sans enlever la peau; les jeter au fur et à mesure dans l'eau froide et quand le tout est préparé, placer eau et fruits dans la bassine.

Quand les morceaux de coings commencent à devenir tendres, les retirer et après avoir pesé l'eau demeurée dans la bassine, y faire fondre autant de livres de sucre que de livres de fruits. Peser, pour cette confiture, les fruits quand ils sont cuits.

Mettre l'eau dans la bassine, y faire fondre le sucre et, avant qu'il n'arrive à ébullition, y jeter les morceaux de coings. Cuire le tout jusqu'à ce que le sirop prenne en gelée (une heure environ).

Cotignac. — Choisir des coings très mûrs, les essuyer et les cuire dans l'eau bouillante, sans les couper.

Devenus tendres, les peler, les diviser en petits morceaux et piler ceux-ci dans un mortier; passer ensuite à travers une passoire munie de trous moyens. Peser la pâte et y incorporer trois quarts de livre de sucre par livre de fruits, mélange qu'on opère dans la bassine posée sur un feu modéré. Quand l'ébullition se produit, il faut remuer sans cesser un instant, avec l'écumoire, sinon le cotignac attache au fond. Au bout de trois quarts d'heure, la confiture est prise; il est utile, néanmoins, d'essayer la pâte avant de l'enlever du feu.

Pour ce faire, on en dépose une petite partie sur une assiette; quand le cotignac se détache tout seul, il est cuit. Le complet degré de cuisson est généralement atteint au bout de trois quarts d'heure.

Le cotignac achevé, on le met en pots ou en boîtes. C'est une sorte de marmelade solide, d'un rouge acajou, qu'on peut couper au couteau.

Gelée de Raisin. — Égrener des raisins très mûrs et les presser avec les mains au-dessus d'une terrine; passer ensuite au tamis de crin afin d'extraire totalement le suc.

Peser une demi-livre de sucre par livre de fruits; mettre le tout au feu dans la bassine, porter à ébullition et faire bouillir pendant trois heures.

Placer un peu de gelée sur une assiette; si elle prend, enlever la bassine du feu, sinon laisser cuire la confiture pendant quelques moments encore. Le degré de cuisson de la gelée ne peut être indiqué qu'approximativement, car certaines espèces de raisins gèlent plus lentement que d'autres.

Raisiné de Bourgogne.—On extrait, par la pression, le suc de beaux raisins mûrs. On le place dans la bassine et on le laisse cuire jusqu'à réduction de moitié en remuant fréquemment afin qu'il n'attache pas. Ce point atteint, on joint des poires de Rousselet ou de Messire-Jean épluchées et coupées en quartiers; on laisse réduire encore d'un tiers en remuant toujours, puis on met en pots.

Les poires se remplacent parfois par de petites carottes tendres et sucrées; l'espèce de Crécy est tout indiquée pour cet usage.

Confitures de Verjus. — Choisir de gros grains de verjus, les peler et retirer les pépins avec une pointe de bois effilée.

Mettre dans la bassine le même poids de sucre que de fruits, puis un peu d'eau pour permettre au sucre de fondre. Obtenir un sirop suffisamment épais, écumer, ajouter le verjus et, quand le tout a cuit suffisamment, distribuer en pots.

Confitures de Noix vertes. — Les confitures se font au début de Juillet, moment où l'amande du fruit est encore en lait. Peler les noix et les placer dans de l'eau froide, les y laisser telles pendant huit jours, mais avoir soin de changer l'eau chaque matin.

Le temps écoulé, cuire les fruits dans de l'eau bouillante, qu'on change trois fois. Enlever les noix de l'eau au moment où, en les piquant avec

une aiguille, celle-ci entre facilement. Les laisser sécher jusqu'au lendemain sur un linge.

Faire fondre sur le feu, du sucre additionné d'eau, une livre de sucre et un verre d'eau par livre de fruits. Lorsqu'il est simplement fondu, non encore en sirop, on y jette les noix et on cuit pendant une heure, en surveillant l'ébullition, afin qu'elle ne cesse pas; on parfume avec quelques clous de girofle ou un peu de cannelle.

Confitures de Châtaignes. — Enlever la peau extérieure des fruits et les mettre bouillir pendant une minute à l'eau chaude afin de pouvoir enlever facilement la pellicule qui les recouvre encore. Les écraser et les passer à travers un fin tamis galvanisé.

Faire un sirop parfumé de vanille, avec trois quarts de livre de sucre par livre de purée de châtaignes (on verse par-dessus le sucre un peu plus d'un demi-verre d'eau).

Quand le sirop est totalement pris, on y jette la purée; on cuit jusqu'au moment où le tout épaissit légèrement, pas trop, car la confiture de châtaignes doit demeurer un peu liquide, puis on distribue en pots.

Confitures de Melon. — Peler le melon et le couper en tranches; enlever les graines et la partie un peu molle où elles sont rangées. Couper ensuite les tranches en morceaux d'environ trois centimètres carrés, les mettre dans la bassine à confiture avec suffisamment d'eau pour que cela baigne totalement; faire bouillir pendant un quart d'heure.

Les retirer alors de l'eau, et piquer chacun d'eux avec un canif: introduire dans l'incision un filet de citron. Peser le fruit et le placer dans la bassine avec autant de verres d'eau et de livres de sucre qu'on a de livres de fruits. Obtenir un sirop fort épais, y poser les morceaux de melon et laisser bouillir pendant une heure ou un peu plus, car le sirop ne doit pas être abondant, il faut seulement qu'il recouvre les morceaux de melon.

Confitures de Pastèques. — Enlever l'écorce des pastèques, puis couper la pulpe des fruits en petits morceaux gros comme des dés.

Préparer un sirop avec une demi-livre de sucre par livre de pulpe; y placer les morceaux de pastèques, ajouter un peu de zeste de citron ou un peu de vanille, puis cuire jusqu'à ce que le tout forme marmelade.

Confitures de Courges. — Enlever le cœur et les pépins à des courges vertes à chair jaune, couper la pulpe en menus morceaux et faire cuire à feu doux : poids égal de sucre, peu d'eau et du jus de citron. La cuisson dure pendant deux heures.

Confitures de Rhubarbe. — Choisir des tiges de rhubarbe non filandreuses.

Enlever la pellicule qui les recouvre, les couper en morceaux de trois centimètres environ. Placer ceux-ci, après les avoir pesés, dans la bassine avec un peu d'eau et n'ajouter le sucre qu'après une heure d'ébullition : deux tiers de livre de sucre pour une livre de fruits. Laisser bouillir pendant une heure et quart avant de mettre en pots.

Confitures d'Angélique. — Couper en morceaux longs de quatre centimètres environ des tiges tendres d'angélique; les faire blanchir dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles s'amollissent absolument. Retirer l'angélique et tremper les morceaux dans de l'eau froide pendant douze heures.

Peser. Préparer un sirop fait de 750 grammes de sucre pour une livre d'angélique; le cuire au perlé, y poser les tiges et les y laisser jusqu'à ce que le sirop soit cuit *au grand boulé*. Mettre, ce point atteint, en pots.

Gelée de Myrtilles. — Cuire dans l'eau des myrtilles très fraîches et les laisser bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie.

Exprimer le suc obtenu à travers une étamine, le peser et y faire fondre 775 grammes de sucre par livre de jus

Mettre au feu et faire prendre en gelée, ce qui se manifeste au bout de trois quarts d'heure.

On obtient aussi une marmelade de myrtilles de la façon suivante :

On fait un sirop d'une demi-livre de sucre par livre de fruits; on compte un verre d'eau par livre de sucre. Quand le sirop perle, on y jette les fruits et on achève la cuisson jusqu'à ce qu'il prenne en gelée.

Gelée d'Épines-Vinettes. — On égrène des épines-vinettes très mûres et on les met dans la bassine, puis on les couvre d'eau.

On porte à ébullition et au bout de vingt minutes on retire les fruits du feu; on les écrase quelque peu et on les passe au tamis de crin. On prend poids égal de sucre et de jus recueilli.

On place le tout au feu, et l'on juge la cuisson achevée lorsque l'écume s'élève en bouillonnant.

Marmelade d'Épines-Vinettes. — 4 livres d'épines-vinettes très mûres, 4 livres de sucre et trois quarts de litre d'eau. Egréner les fruits et les placer sur le feu dans la bassine avec l'eau indiquée ; laisser donner quelques bouillons et verser sur un tamis de crin. Extraire la pulpe en pressant avec un pilon de bois.

Cuire le sucre *au cassé*, le mettre ainsi préparé dans la bassine ainsi que la pulpe de fruits, faire cuire le mélange tout en tournant avec l'écumoire, puis mettre en pots quand la marmelade devient épaisse.

Confitures de Nèfles. — On enlève la peau et la couronne à de belles nèfles très mûres et on les fait fondre dans la bassine avec un peu d'eau en ayant soin de retourner fréquemment afin que cela n'attache pas. On passe, quand le fruit est suffisamment écrasé, dans un tamis de crin et on pèse la pulpe.

On ajoute trois quarts de livre de sucre en poudre à la pulpe, ainsi qu'une demi-gousse de vanille. Si on juge la pâte trop épaisse, on joint un peu d'eau. On cuit pendant une demi-heure en remuant constamment.

Marmelade de Figues. — Choisir des petites figues vertes ou rouges très juteuses; retirer la queue sans les peler. Cuire un sirop fait avec une demi-livre de sucre et un verre d'eau par livre de fruits; y placer les figues jusqu'à ce que le sirop perle. Relever le parfum de la figue en aromatisant la confiture avec de la cannelle.

Confitures de Fruits sauvages. — Suivent trois recettes de confitures de fruits sauvages. Ces confitures ne sont point à dédaigner : elles figurent comme exceptions agréables parmi les confitures *classiques*.

Confitures de Prunelles. — Cueillir des prunelles aux haies, enlever la queue, essuyer les fruits et placer ceux-ci sur le feu, dans un pot-au-feu de terre, après avoir versé un peu d'eau parmi les fruits.

Cuire jusqu'à ce que le tout forme une sorte de marmelade, et, quand ce point est atteint, passer à travers un tamis. On compte une demi-livre de sucre par livre de fruits.

Mettre de nouveau la marmelade dans le même récipient et achever la cuisson, c'est-à-dire laisser cuire encore pendant trois quarts d'heure environ.

Enfin, pour finir, on met le récipient plein de confitures dans un four infiniment doux pendant douze heures, ceci afin d'enlever la dernière acidité.

Si l'on peut se procurer des prunelles cultivées, — celles-ci sont grosses comme de belles noisettes, — la confiture est plus délicate encore.

Confitures de Mûres. — Choisir des grosses mûres arrivées à parfaite maturité, sinon les confitures contracteraient un goût acidulé très prononcé.

Cuire un kilogramme de sucre avec 2 décilitres d'eau jusqu'au *soufflé*. Joindre alors un kilogramme de fruits épluchés, puis retirer du feu après avoir couvert le récipient employé; laisser reposer pendant un quart d'heure.

Remettre alors sur le feu et cuire comme une confiture ordinaire.

Cette recette est très fréquemment employée en Angleterre.

Confitures de Cynorrhodons. — La récolte des fruits de l'églantier terminée, enlever les tiges demeurées aux cynorrhodons ainsi que la petite couronne noire qui se trouve à l'extrémité supérieure. Fendre chaque fruit et retirer le duvet qu'il renferme avec une plume d'oie finement taillée, ou un petit bout de bois pointu.

Les fruits, ainsi préparés, les faire macérer dans du vin de Bordeaux rouge pendant six semaines, en rajoutant parfois un peu de vin si les fruits en absorbent; il faut que les cynorrhodons soient complètement couverts.

Cuire, le moment venu, les fruits avec du sucre, trois quarts de livre par livre de cynorrhodons, ceci jusqu'à ce qu'ils tombent en marmelade. Passer la marmelade au tamis afin de la rendre plus lisse et distribuer en pots.

Confitures de Tomates. —Curieuse confiture plutôt que bonne. On choisit des tomates rondes et dépourvues de côtes, bien rouges: celles-ci sont d'espèce plus savoureuse que celles dont les formes sont inégales.

Cuire dans peu d'eau, attendu que les tomates en donnent en cuisant. Obtenir le degré de cuisson d'une sauce tomate et, quand ce point est atteint, verser le tout au-dessus d'une passoire d'abord, puis passer ensuite à travers un fin tamis afin que la pulpe soit aussi fine que possible.

Placer alors la pulpe liquide dans la bassine, ajouter une livre de sucre par livre de fruits et cuire comme une marmelade ordinaire.

Parfois on joint un peu de jus de groseilles aux tomates (5 décilitres environ pour 12 litres de tomates). Cette adjonction fait que la confiture est plus rapidement prise.

Confitures de Carottes. — Pour obtenir de bonnes confitures de carottes, il faut choisir des carottes Crécy dont la saveur est très accentuée. Les petites carottes nouvelles et les carottes ordinaires ne sont point assez parfumées.

Ratisser les carottes ; ne pas enlever la pelure avec un couteau car la partie la plus savoureuse de la carotte se trouve presque à l'extérieur, partie qui disparaîtrait si on l'épluchait. Couper les carottes en menus morceaux.

Prendre une quantité d'eau suffisante pour que les carottes y baignent, et le quart, en poids, de sucre ou, mieux, de miel par livre de légume.

Poser le sucre ou le miel dans l'eau avec un bâton de cannelle, mettre dans la passoire; porter à ébullition et, quand le liquide est bouillant, y jeter les carottes et cuire doucement jusqu'à ce que le tout forme marmelade.

Quelques minutes avant d'enlever la bassine du feu ajouter un peu d'eau-de-vie.

Confiture à Froid. — Je mentionne, pour terminer la série des confitures, une recette de confiture préparée sans cuisson, dont le goût particulier est généralement fort apprécié. On place, à mesure que se déroule la saison, des fruits dans un pot en grès renfermant un litre de bonne eau-de-vie, des fraises, des cerises, des groseilles, des abricots, des reines-Claude, des poires d'Angleterre et des grains de raisin; la quantité d'eau-de-vie est donnée pour une livre de chacun des fruits indiqués. A mesure qu'on ajoute une livre de fruits on joint aussi une livre de sucre cassé en petits morceaux.

Il est indispensable de conserver le pot de grès dans un endroit très frais, sinon les confitures fermentent.

Deux mois après l'adjonction des derniers fruits, on peut commencer à déguster les confitures à froid.

TABLE DES MATIÈRES



LES CONSERVES

LES SIROPS

ENTREMETS SUCRÉS

LA PATISSERIE

LES CONFITURES





10278-03. — CORBEIL. Imprimerie ÉD. CRÉTÉ.






BOSTON PUBLIC LIBRARY
3 9999 05987 680 3